

Wijnadvies: Mc Manis Zinfandel, Wijnkoperij Henri Bloem

GEPOCHEERDE PEREN, IN HONING GEROOSTERDE WALNOTEN, GORGONZOLA-MASCARPONECRÈME, DONKERE CHOCOLADESAUS

Ingrediënten:

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de peren

- 1 l water
- 265 gr suiker
- 4 niet overrijpe Conference peren
- 1/2 onbespoten sinaasappel

Voor de walnoten
- 100 gr walnoten
- 1 el honing

Voor de gorgonzola-mascarponecrème

- 150 ml slagroom
- 80 gr mascarpone
- 60 gr gorgonzola dulce
- 2 el honing

Voor de chocoladesaus

- 125 ml slagroom
- 150 gr chocolade (70% cacao)
- 1 el suikerwater (waar je de peren in gepocheerd hebt)
- 10 gr gorgonzola dulce

- Verwarm het water en de suiker in een grote pan op een laag vuur tot de suiker is opgelost. Schil dunne zestes van de sinaasappel, pers het sap uit en voeg dit toe aan het suikerwater.
- Steek een aardappelschilmesje horizontaal in de peer, zo'n 6 cm onder het steeltje. Zet een appelboor in de kruin van de peer, draai en druk door tot je bij de insnijding onder het steelstukje komt. Nu kun je het klokhuis makkelijk verwijderen, terwijl je het steeltje intact houdt. Het oog wil tenslotte ook wat! Schil de peren vanaf het steeltje tot helemaal onderaan en verwijder het 'kontje'.
- Leg de peren in het pruttelende suikerwater. Leg er een klein bordje bovenop, zodat de peren niet bovendrijven. Na 15 tot 25 minuten zijn de peren klaar. Prik even in de peren om te controleren of ze gaar zijn. Neem de pan van het vuur en laat de peren in het suikerwater afkoelen.
- Verwarm de oven voor op 160°C. Meng de walnoten met de honing en verdeel ze over een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de walnoten gedurende 15 tot 20 minuten. Laat afkoelen. Hak de noten fijn in een keukenmachine.
- Klop met een mixer de slagroom lobbijg. Voeg de mascarpone, gorgonzola en honing toe en klop tot een dik en luchtig mengsel ontstaat. Zet in de koelkast.
- Verwarm de slagroom in een steelpannetje op een laag vuur. Breek de chocolade in stukjes en voeg aan de slagroom toe. Verwarm zachtjes tot de chocolade gesmolten is. Voeg het suikerwater en de gorgonzola toe en roer goed door.
- Leg wat walnootkrumels in een cirkel op een bord. Maak met een klein mesje verticale snedes – van boven tot onder – in de gepocheerde peer. Twist de peer, zodat een waaivorm ontstaat. Zet de peer bovenop de walnootkrumels. Spuit met een spuitzak met een rond mondje 3 toefjes van de gorgonzola-mascarponecrème rondom de peer. Decoreer de toefjes met sinaasappelrasp.