

# Birnen-Carpaccio mit Brie de Meaux

Zutaten für 10 Personen:

8 feste Birnen  
0,5 dl Williams  
2 dl Apfelsaft  
0,5 dl weisser Balsamico  
500 g Brie de Meaux  
100 g Butter  
100 g geröstete Kürbiskerne  
200 g Brotcroûtons  
etwas Thymian  
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Brie in große Stücke schneiden und im Rohr bei 50 °C temperieren.

Die Birnen waschen, halbieren, entkernen und mit einem Hobel oder einer Küchenmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden.

Den Apfelsaft mit dem Williams mischen, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Die Birnenscheiben dekorativ auf Teller legen und damit marinieren.

Die Butter erhitzen, die Brotcroûtons und die Kürbiskerne anrösten und warmstellen

Den temperierten Käse und die Brotcroûtons-Kürbiskernmischung auf dem Birnencarpaccio anrichten.

Mit einem Thymiansträusschen dekorieren.