

Canapèes mit Roquetfortmus, Birnen und Walnüssen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- Baguette oder Toastbrot, zugeschnitten
- 250 g Roquetfort Käse durch ein Küchensieb gedrückt
- 60 g Butter für die Masse
- Butter für das Brot
- 2 cl Marsala oder Rotwein
- Etwas Cayennepulver
- 2 - 3 frische Birnen
- 1 Zitrone
- Etwas Honig
- Gleichmäßige Walnusskerne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Birnen:

Schritt2

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Schritt3

Kurz 2 - 3 min. in Zitronensaft und Zucker versetztem Wasser blanchieren, abkühlen lassen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt4

Die Walnüsse:

Schritt5

Etwas Butter mit Honig 2 - 3 min. erhitzen, und die ½ Walnusskerne darin karamellisieren, abkühlen lassen.

Schritt6

Das Roquetfort Mus:

Schritt7

Den passierten Roquetfort mit etwas Cayenne würzen und mit der Butter und Marsala glatt rühren und in einen Spritzbeutel geben.

Schritt8

Frisches Toastbrot in großen Scheiben über das ganze Brot geschnitten mit Butter bestreichen.

Schritt9

Auf Größe portionieren und / oder die Baguette Scheiben mit Butter bestreichen, auslegen.

Schritt10

Nunmehr das Mus dekorativ aufspritzen und mit Birnen Scheiben und einer karamellisierten Walnuss belegen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-roquetfortmus-birnen-und-walnuessen/>