

Käse

Andechser Ziegencamembert | Trauben-Feigen-Chutney

Andechser Ziegencamembert

Zutaten:

4 Andechser Ziegencamembert

Zubereitung:

Camembert sechsteln (2 Sechstel pro Portion) und bei Zimmertemperatur mit dem Chutney servieren

Trauben-Feigen-Chutney

Zutaten:

1 Schalotte

½ EL Sonnenblumenöl

100 ml Portwein

½ TL Rotweinessig

¼ EL Honig

¼ Orange, unbehandelt

1 Nelke

1 Wacholderbeere

80 ml roter Traubensaft

100g Feigen, getrocknet

100g rote Trauben

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Mit Portwein und Rotweinessig ablöschen. Saft und Schale von der Orange, sowie Honig, Nelke und Wacholder zugeben und dickflüssig einkochen. Die Feigen entstielen, würfeln und zusammen mit dem Traubensaft zur Portweinreduktion geben. Kochen bis die Feigen weich sind. Die Trauben schälen, entkernen, vierteln und untermischen. Abkühlen lassen und lauwarm mit dem Ziegencamembert servieren.