

Tramezzini, Birne, Mascarpone-Creme, Feigen-Chutney

Für zwei Personen

Für das Feigen-Chutney:

100 g Feigen	100 g getrock. Feigen	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 ml Apfelessig	Pflanzenöl
2 EL brauner Zucker	1 TL Senfkörner	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Tramezzini:

6 Sch. Tramezzini

Für die Mascarpone-Creme:

$\frac{1}{2}$ Birne	1 Feige	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
2 Sch. Fontina-Käse	100 g Mascarpone	100 g Frischkäse
1 EL Grappa	Feigenchutney	Zucker

Für das Feigen-Chutney:

Die Feigen klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Öl kurz anbraten. Frische sowie getrocknete Feigen, Essig, ca. 80 ml Wasser, Zucker und Gewürze dazugeben. Auf mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln, bis eine dicke, marmeladenartige Masse entsteht.

Für die Tramezzini:

Tramezzini-Scheiben in Dreiecke schneiden.

Für die Mascarpone-Creme:

Mascarpone mit Frischkäse verrühren. Grappa unterrühren. Birne schälen, halbieren und entkernen, dann vierteln. Jedes Viertel noch einmal halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Die Fontinascheiben in Dreiecke schneiden. Das Brot mit der Mascarpone-Mischung bestreichen und mit Birne und einem Fontina-Dreieck belegen. Feigen-Chutney darübergeben. Feige in Scheiben schneiden und Tramezzini damit belegen.

Für die Weinbrand-Creme 100 g Robiola-Käse 50 ml Weinbrand 1 EL Walnussöl 1 EL Tannenhonig 5 Walnusskerne 1 EL Pinienkerne Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Käse zerkrümeln und cremig rühren. Nüsse hacken. Weinbrand, Walnüsse und Pinienkerne unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Brot mit der Käsemischung bestreichen und mit je einer Walnusshälfte garnieren, dann Honig und Walnussöl darüber träufeln.

Lara Maria Klewin am 23. Oktober 2025