

Brie de Meaux mit Herbst-Trüffeln, Feigen-Walnuss-Krokant

Für 4 Personen

Brie:

50 g Herbsttrüffel	100 g Mascarpone	6 cl Trüffelöl
0,5 Brietorte	Salz	Pfeffer

Feigen-Walnuss-Krokant:

200 g Zucker	100 g Walnüsse	5 Feigen, groß
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	10 cl Grenadinesirup

Portweinsabayone:

1 Orange, unbehandelt	100 ml Portwein	50 ml Apfelsaft
2 Eier	100 g Zucker	

Anrichten:

Rucola	Friséesalat	Radicchio
Kerbel	Schnittlauch	Balsamico, alt

Brie:

Den Trüffel fein würfeln. Mascarpone steif schlagen und den gewürfelten Trüffel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken. Die Brietorte halbieren und mit der Trüffelmasse füllen, anschließend in einer Frischhaltefolie fest einpacken und kalt stellen.

Feigen-Walnuss-Krokant:

100 Gramm Zucker karamellisieren lassen, die gehackten Walnüsse dazugeben und gut miteinander vermengen. Die Masse dünn auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen und anschließend grob hacken. Die Feigen putzen, schälen und mit dem restlichen Zucker, Rot- und Portwein und dem Grenadinesirup in einem Topf bis zur Marmelade einkochen. Anschließend abkühlen lassen. Die Walnüsse mit der Marmelade vermengen.

Portweinsabayone:

Die Schale der Orange abreiben. Den Portwein mit dem Apfelsaft und dem Orangenabrieb in einem Topf aufkochen und auf circa 60 Milliliter reduzieren lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Portweinreduktion dazu geben und auf einem Wasserbad aufschlagen.

Anrichten:

Den Käse aufschneiden und mit dem Salat und den Kräutern auf Teller geben. Die Sabayone dazugeben und mit altem Balsamico garnieren.

Tipp:

Dazu passen getrocknete Apfelchips.

Nelson Müller am 26. November 2010