

# Karamellierter Käse mit Feigen-Zwiebel-Chutney

## Für 4 Personen

300 g Camembert	200 g Salat	1 Gemüsezwiebel
150 g getrocknete Feigen	200-250 ml Rotwein	3-4 EL Apfel-Balsamico
1 TL Senfsaat	1 Zweig Rosmarin	1 Zehe Knoblauch
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	Honig, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Chutney die Gemüsezwiebel schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Getrocknete Feigen ebenfalls würfeln. Die Hälfte der Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel hineingeben und andünsten. Mit 1 EL Honig ganz leicht goldgelb karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Senfsaat und die Feigenwürfel hinzufügen. Mit Apfel-Balsamico, 1 Prise Salz und den Rosmarinnadeln würzen. Unter regelmäßigem Umrühren etwa 10-15 Minuten einköcheln lassen, bis das Chutney eine geleeartige Konsistenz hat. In ein sauberes Gefäß füllen und etwas auskühlen lassen.

Den Camembert im Ganzen rundum mit Olivenöl einreiben. Dann von beiden Seiten 1 TL Honig auf dem Käse verreiben und ihn in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun karamellisieren, bis er von innen weich und schmelzig ist. Aus Zitronensaft, 1 EL Honig, 5-6 EL Olivenöl, 1 guten Prise Salz und etwas Pfeffer ein einfaches Dressing zusammenrühren und den gewaschenen Salat unterheben.

Als weitere Beilage kann man ein paar frische Brotscheiben von beiden Seiten mit einer Knoblauchzehe einreiben, ein paar Tropfen Öl und ein wenig Salz darauf geben und die Brote im Backofen oder einer Grillpfanne knusprig rösten.

Den weichen, karamellisierten Käse aus der Pfanne nehmen, in Stücke schneiden und zusammen mit dem Chutney, dem Salat und dem Brot servieren.

Tarik Rose am 25. August 2019