



Essen in Salzburg

Camembert mit Kräuterkruste mit Birnenchutney

Für den Camembert

- 1 Stück Camembert
- 2 Stück Eier
- 50 g Semmelbrösel
- 50 g Mehl (griffig)
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 20 g Petersilie
- Salz
- 250 ml Rapsöl
- 250 mg Butterschmalz

Gewürze klein schneiden und unter die Bröseln mischen. Dann wie gewohnt den Camembert panieren und frittieren.

Für das Chutney

- 600 g Birne
- 1 Zwiebel, rot
- 20 g Ingwer
- 1 Chilischote, rot, mittelscharf
- 50 g Sultanine
- 100 g Zucker, braun
- 100 ml Birnen-Nektar
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Salz
- 180 ml Weinessig, weiß

Für das Chutney zuerst die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und dann in breite Streifen schneiden.

Diese dann wiederum in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Stücke hacken.

Auch die Ingwerwurzel schälen und anschließend fein würfeln.

Die Chilischote waschen und längs halbieren.

Den Stielansatz, die Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls in feine Stücke schneiden.

Die Zwiebel-, Ingwer- und Chiliwürfel mit den Birnen in einen entsprechend großen Topf geben.

Sultaninen, Zucker, Birnennektar, Zimt, Salz und Essig zu den anderen Zutaten in den Topf geben und alles unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Dann die Hitze reduzieren und die Mischung zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

Nochmals abschmecken und abkühlen lassen

Gutes Gelingen!