



Walnuss-Brombeer-Chutney mit gratinierten Ziegenkäse & Belugalinsen



Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten + 1 Tag zum Ziehen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 825 kcal/ 3454 kJ	Fett: 54 g
Eiweiß: 26 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 15 g
Kohlenhydrate: 60 g	ungesättigte Fettsäuren: 39 g

Zubereitung:

1. Für das Chutney das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die schwarze Senfsamen und rote Zwiebel hinzugeben. Die Mischung auf kleiner Hitze zehn Minuten garen, bis die Zwiebeln weich und süß sind. Chili, Ingwer, Zimtstange, Nelken, Lorbeerblätter, Brombeeren, Apfel, Rotweinessig, Wasser und Rohrzucker hinzugeben und verrühren. Das Chutney bei geringer Hitze etwa 30 Minuten einkochen lassen, bis eine dickflüssige, marmeladenartige Masse entstanden ist. Dabei immer wieder umrühren. Dann die gehackten Walnüsse untermischen und das Chutney mit Salz abschmecken. Das Walnuss-Brombeer-Chutney in sterile Einmachgläser füllen und sofort verschließen. Das Chutney schmeckt am besten nach 24 Stunden, wenn sich alle Aromen verbunden haben.
2. Die Belugalinsen in ein feines Sieb geben und gut mit kaltem Wasser abspülen. In einem Topf die Belugalinsen und das Wasser zum Kochen bringen und etwa 20–25 Minuten bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Die Belugalinsen mit Zitronensaft, Zitronenschale, Petersilie und Walnussöl mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen mit der Grillfunktion auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen. Jede Ziegenkäserolle in vier Scheiben schneiden. Die Thymianblätter auf dem Ziegenkäse verteilen. Die Ziegenkäsescheiben auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und unter dem Grill etwa drei bis vier Minuten gratinieren. Den gratinierten Ziegenkäse sofort mit dem Walnuss-Brombeer-Chutney, den Belugalinsen und etwas Brunnenkresse servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für das Chutney

- 2 EL Olivenöl
- 1 TL schwarze Senfsamen
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 1/2 rote Chilischote, gewaschen, fein gehackt (ohne Kerne)
- 1 cm frischer Ingwer, fein gerieben
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken, pulverisiert
- 2 Lorbeerblätter
- 800 g Brombeeren (frisch oder TK)
- 200 g säuerliche Äpfel, geschält und gewürfelt
- 8 EL Rotweinessig
- 100 ml Wasser
- 100 g Rohrzucker
- 100 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- etwas Salz

Für die Linsen

- 100 g Belugalinsen
- 300 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- Schalensabrieb einer halben Bio-Zitrone
- 1 Handvoll Petersilie, sehr fein gehackt
- 2 EL Walnussöl
- Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Ziegenkäse

- 1 milde Ziegenkäserollen à 150 g
- ein paar Zweige frischer Thymian

Zum Servieren

- Brunnenkresse oder asiatische Kresse