▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2023 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Ziegenkäse-Pralinen mit Zwiebel-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für zehn Pralinen:
300 g Ziegenfrischkäse
200 g Frischkäse
1 Tüte Brotchips
200 g Walnüsse
100 g Cranberries
½ Bund Schnittlauch
3-4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Walnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen. Schnittlauch, Petersilie, Walnüsse und Cranberries hacken und miteinander vermengen. Salzen.

Ziegenfrischkäse und Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse zu kleinen Pralinen formen und in der Walnuss-Cranberry-Mischung wälzen. Pralinen auf Brotchips anrichten.

Für das Chutney:
500 g rote Zwiebeln
150 ml Aceto Balsamico
3-4 Zweige Thymian
100 g Zucker
3-4 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In Öl für 7-10 Minuten anschwitzen, bis sie schön glasig sind. Anschließend Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und für 2-3 Minuten unter ständigem Rühren auflösen und leicht karamellisieren. Mit dem Balsamico ablöschen, den Thymian hinzufügen und auf kleinster Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas auskühlen lassen und zu den Pralinen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.