

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEFÜLLTE WEICHKÄSE TORTE MIT SENF-TRAUBEN UND HEIDELBEEREN

Zutaten:

1 Stück	Brie, Camembert, Tomme, horizontal aufgeschnitten
100 g	Frischkäse

Zutaten für Trauben-Blaubeer-Ragout:

100g	kernlose Trauben
50 g	Blaubeeren
20 g	Zucker
einige	Senfkörner
0.5DL	Prosecco oder Süsswein
etwas	Salz
1-2 Stiele	Rosmarin
Evtl.	etwas Sprossen

ZUBEREITUNG:

Den Camembert oder Weichkäse horizontal aufschneiden. Mit Frischkäse auf beiden Seiten bestreichen.

Für das Traubenragout - die Trauben waschen und abzupfen. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Senfkörner kurz mitkaramellisieren. Mit Apfelwein oder Prosecco, Süsswein und 1 dl Wasser auffüllen. Offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Salz würzen. Evtl. mit etwas Speisestärke binden und nochmals einige Minuten kochen lassen. Trauben zugeben und abkühlen lassen. Rosmarin fein schneiden und begeben.

Den unteren Teil des Camemberts mit den Trauben aufschichten und den oberen Teil des Camemberts darauf setzen – evtl. noch Sprossen und weitere Trauben obenauf geben und entsprechend ausgarnieren. Mit Baguette oder Focaccia servieren. En guete☺.