

Frittiertes Weichkäse mit Aprikosen-Chutney im Video-Tutorial



Zart schmelzender Caprice des Dieux in einer knusprigen Panade, ergänzt mit aromatischem Aprikosen-Chutney - eine unschlagbare Kombi, die zur Vorspeise ebenso überzeugt wie als fancy Nachtisch.

Stolze 64 Jahre alt ist der beliebte Caprice des Dieux bereits. Genug Zeit also, um spannende Rezepte mit dem Weisschimmelkäse zu kreieren. Denn dass er mehr kann, als auf einem Frühstücks- oder Dessertplättli nur hübsch auszusehen, zeigt das heutige Rezept inklusive Video-Tutorial. Der Weichkäse wird paniert, frittiert und mit einem köstlichen Chutney serviert.

Chutney ist eine aus Indien stammende Sauce, die oft süss-sauer, manchmal auch scharf-pikant oder sogar cremig mild daher kommt. Nach Europa gebracht haben sollen sie übrigens die Engländer während der Kolonialzeit. Statt wie weit verbreitet auf Mango zurückzugreifen, verwenden wir für unser Chutney Aprikosen - sowohl frische als auch getrocknete. «En Guete!»

Chutney

- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 40 g getrocknete Aprikosen, in groben Stücken
- 300 g frische Aprikosen, in groben Stücken
- 40 ml Apfelessig
- 1 EL Rohrzucker
- Sonnenblumenöl
- Chili, fein gehackt (Menge nach Belieben)
- Salz

Gebackener Weichkäse

- 2-4 Weichkäse (z. B. Caprice des Dieux) à je 125 g, von der Oberfläche aus in 4 gleich grosse Stücke geschnitten

- 3 Eier, in einem Suppenteller gut verquirt
- Ein Suppenteller voll Mehl
- Ein Suppenteller voll Paniermehl
- 5 dl Sonnenblumenöl zum Frittieren

Chutney

1. Zwiebeln und Knoblauch im Sonnenblumenöl dünsten, bis die Zwiebelstücke glasig sind.
2. Die Aprikosen, auch die getrockneten, begeben, kurz mitdünsten.
3. Alle anderen Zutaten dazugeben, den Deckel aufsetzen und unter gelegentlichem Umrühren circa 40 Minuten köcheln lassen.
4. Mit Salz abschmecken; wenn gewünscht, mit dem Stabmixer pürieren.

Weichkäse

1. Käsestücke einzeln zuerst im Mehl, danach im Ei, im Paniermehl, wieder im Ei und nochmals im Paniermehl wenden, auf die Seite legen.
2. Sonnenblumenöl in eine Bratpfanne füllen und langsam erhitzen.
3. Mit dem Stiel einer Holzkelle testen, ob das Öl heiss genug ist. Sobald sich beim Eintauchen der Kelle Bläschen rund ums Holz bilden, kann mit dem Frittieren begonnen werden: Einige Käsestücke so ins Öl legen, dass sie sich nicht berühren. Wenn die eine Seite goldbraun ist, die andere Seite frittieren.
4. Käse herausheben und auf Haushaltspapier auslegen.
5. Käse so bald wie möglich zusammen mit dem Chutney servieren – dazu passen ein frischer Salat und ein gutes Glas Weisswein.

Zubereitungsdauer total: ca. 1 Stunde 10 Minuten

Château La Boutignane Rouge bio Corbières AOP



Dunkles Violetrot. Kräftiger Duft nach Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren sowie etwas nach schwarzem Pfeffer. Voll im Gaumen mit weichen Tanninen und langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)