

Ziegen-Frischkäse-Pralinen mit Thymiankartoffeln und Traubenchutney



Dauer
35 min.

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk	1 kg
Thymian, frisch	10 g
Öl	7 Esslöffel
Salz	
Zwiebeln, rot	2 St.
Weintrauben, rot	400 g
Zucker	2 Esslöffel
Balsamicoessig, hell	6 Esslöffel
Sesam, schwarz	4 Esslöffel
Pinienkerne	4 Esslöffel
Ziegenfrischkäse	300 g
Honig	2 Esslöffel
Paniermehl	50 g
Pfeffer, schwarz	
Salat-Mix	500 g

Zubereitung

Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und längs vierteln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.

Kartoffeln in einer Schüssel mit zwei Dritteln des Thymians, 2 EL Öl und Salz vermengen und mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen. Kartoffeln ca. 20–25 Min. im Ofen rösten. Schüssel säubern.

Für das Chutney Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 5 Min. dünsten.

Trauben waschen und halbieren. Zucker zu den Zwiebeln geben, karamellisieren lassen und mit 2 EL Balsamico ablöschen. Trauben und restlichen Thymian zugeben und ca. 8–10 Min. auf mittlerer Stufe einköcheln. Mit Salz würzen.

Inzwischen Sesam in einer Pfanne auf mittlerer Stufe fettfrei rösten und auf einen großen Teller geben. Pfanne mit einem Küchentrepp auswischen. 1 EL Öl in der Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne darin goldbraun rösten. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen.

In einer Schüssel kalten Ziegenfrischkäse mit 1 EL Honig und Paniermehl glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit feuchten Händen zu ca. 2 cm großen Kugeln formen und im Sesam wenden.

Die Schüssel erneut säubern und darin 2 EL Balsamico, 2 EL Wasser, 2 EL Öl und 1 EL Honig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Salat waschen, trocken schleudern und in der Schüssel mit dem Dressing mischen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Traubenchutney, den Pralinen und Salat auf

Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Ziegenfrischkäse lässt sich nur kalt optimal verarbeiten, daher solltest du ihn bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Wenn du merkst, dass er zwischenzeitlich zu weich wird, gib ihn für ca. 5–10 Min. ins Gefrierfach.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1046 kcal		
Kohlenhydrate	101 g	Ballaststoff	11 g
Eiweiß	30 g	Fette	61 g