

Ziegenkäse mit Aprikosen Dattel Chutney – Fingerfood

Kombination aus kräftigem Ziegenkäse und fruchtigem Chutney,
eine wunderbare Geschmacksvielfalt.

„Ein gutes Chutney muss so süß sein, dass man nicht mehr aufhören kann, und so scharf, dass man nicht zu viel davon isst“ sagt ein indisches Sprichwort.

Chutneys sind ein fester Bestandteil der indischen und ayurvedischen Küche und regen durch ihre Farben und die Kombination von Schärfe und Süße alle Sinne an.

Dieses Aprikosen Dattel Chutney ist besonders gehaltvoll, da die Aprikosen wertvolles Eiweiß, Beta-Carotin, Magnesium, Phosphor und Kieselsäure aufweisen und der hohe Kaliumanteil wirkt sich positiv auf die Entwässerung des Körpers aus.

Zutaten (für 6 Portionen)

300 g Ziegenkäserolle
6 EL Olivenöl
1 TL Honig
500 g süße Aprikosen
3 EL Sonnenblumenöl
¼ kleine rote Chili
2 TL Ingwer
1 Prise Kurkuma
1 Prise Zimt
1 Prise Bourbon Vanille
50 g Rohrzucker
5 Datteln
1 EL Wasser
4 EL Ahornsirup
2 Scheiben Weißbrot
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Ziegenkäse in 2 cm große Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Aprikosen und Datteln waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Ingwer schälen und fein reiben. Chili längs aufschneiden, entkernen und gründlich waschen. Sehr fein hacken.

4 EL Olivenöl und Honig in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern und gut vermischen.

Weißbrot in Würfel schneiden und mit restlichen Olivenöl bestreichen.

2 EL Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und Ingwer, Chili, Kurkuma und Zimt 30 Sekunden anbraten. Aprikosen dazugeben und bei niedriger Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Datteln, Wasser und Rohrzucker dazugeben und weitere 7 Minuten köcheln lassen, bis die Aprikosen weich sind.

Aprikosen-Dattel-Chutney von der Flame nehmen und Ahornsirup und Vanille hinzugeben. Gut verrühren.

Eine Pfanne erhitzen und die Brotwürfel goldbraun anbraten.

Ziegenkäserollen auf einen Servierteller geben, mit Zitronen Olivenöl Mischung beträufeln und das Aprikosen-Dattel-Chutney darauf verteilen.

Mit jeweils zwei bis drei Brotwürfeln garnieren und servieren.