



## Mini Back-Camembert mit Apfel-Orangen-Salat und Traubenchutney



### Zubereitung

#### **Backofen:**

200 °C

ca. 6 – 7 Minuten

#### **Zubereitung**

#### **Fritteuse:**

170 °C

ca. 1- 1½ Minuten

#### **Zubereitung**

#### **Pfanne:**

mittlere Hitze

ca. 4 Minuten

### Zutaten Apfel-Orangen-Salat:

- 2 Äpfel
- 2 Orangen
- 2 EL Orangensaft
- 1½ EL Zitronensaft
- ½ EL Soja-Sauce
- 1 Pack Back-Camembert Minis
- Salz und Pfeffer
- Minzblätter

### Zubereitung:

#### **A. Apfel-Orangen-Salat**

1. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Orangen schälen und filetieren.
3. Orangen- und Zitronensaft mit der Soja-Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Alle Zutaten auf einem Teller arrangieren und das Dressing über den Salat träufeln.

### Zutaten Traubenchutney:

- 300 g weiße Trauben
- ¼ l weißer Traubensaft
- 125 ml weißer Portwein
- 30 g Feigensenf
- 15 g Ingwer, gerieben
- 40 g Mango Chutney
- 55 g Sweet Chili Sauce
- 15 g Speisestärke
- 40 g Blattsalate

### Zubereitung:

#### **B. Traubenchutney**

1. Die Trauben von den Rispen abzupfen.
2. In kochendem Wasser etwa 10 Sekunden blanchieren und in Eiswasser / Eisbad wieder abschrecken.
3. Traubensaft und Portwein aufkochen und auf ca. ½ reduzieren lassen.
4. Feigensenf, Ingwer, Mango-Chutney und Sweet Chili Sauce einrühren. Mit Speisestärke binden.
5. Die Trauben schälen und halbieren. In die Reduktion einrühren und erkalten lassen. Lauwarm servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet