



**WEISSWEINEMPFEHLUNG  
DES MONATS**

**2020 WEISSBURGUNDER  
ESCHERS BERGKEUPER**

**Mack**  
REMSTAL-MARKT

Käse für 2 Personen:

# GRATINIERTER CHAVROUX

*mit Marillen Chutney und Haselnüssen*

## ZUTATEN

2 Scheiben	Cavroux (ca. 1 cm dick)
2 TL	Brauner Zucker zum Gratinieren
250 g	Marillen
1 Zweig	Rosmarin
75 g	Rohrzucker
1 EL	gehackte Schalotte
1 EL	gehackter frischer Ingwer
2 EL	Marillenschnaps
2 EL	gehackte Haselnüsse

## ANLEITUNG

\* Für das Chutney die Marillen entsteinen und vierteln. Den Rosmarin fein hacken. Den Zucker in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe so lange erhitzen, bis er leicht karamellisiert, also hellbraun ist. Dann mit dem Marillenschnaps ablöschen und die Marillen, sowie den Rosmarin, den Ingwer und die Schalotte hinzugeben und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

\* Den Ziegenkäse mit je einem Teelöffel braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner gratinieren. Alternativ eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze stellen und den Käse mit dem Zucker nach unten für 5-7 Minuten darin karamellisieren. Zusammen mit dem Chutney und den gehackten Haselnüssen servieren.