

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Ziegenfrischkäse mit Kürbis-Chili Chutney & Radicchio Salat

**Koch: Laurent Amon**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Ziegenfrischkäse

- 750 g Ziegenfrischkäse
- 2 – 3 EL brauner Zucker
- Bunsenbrenner zum Anrichten

Kürbis-Chili Chutney

- 750 g Kürbis (Hokkaido) klein gewürfelt
- 500 g fein geschnittene Zwiebel
- 1/2 Chilischote
- 1 EL Olivenöl
- 400g Kristallzucker
- 1/8 L Weißweinessig
- 1/8 L Weißwein
- 1 Zimtrinde
- 1/2 L Wasser
- Saft einer Zitrone
- Salz

Quelle: ORF extra

Für den Radicchio Salat

- 2 kleine Köpfe Radicchio

Für das Dressing

- 150 g Creme Fraiche
- 1 EL körniger Dijon Senf
- 1 EL Honig
- Saft einer Orange
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Etwas Steinpilzthymian zum Anrichten

Tipp: Sie können aber auch andere Kräuter wie Schnittlauch oder Petersilie verwenden

### Zubereitung

*Ziegenfrischkäse:*

Ziegenfrischkäse in Stücke schneiden, braunen Zucker drüberstreuen und mit Bunsenbrenner karamellisieren.

**Tipp:** Man kann den Trick mit dem Bunsenbrenner auch weglassen und den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

*Kürbis-Chili Chutney:*

Chili in feine Blätter schneiden und klein hacken. Verwenden Sie allein dafür ein eigenes Schneidebrett. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Kürbiswürfel und Zwiebel darin anschwitzen. Zucker begeben, leicht karamellisieren lassen, mit Weißwein und Weißweinessig ablöschen. Wasser und Zitronensaft beifügen. Jetzt die gehackte Chili beimengen und zusätzliche eine Zimtrinde mitkochen lassen.

10 Minuten gut kochen lassen.

**Tipp:** Sie können das Chutney noch mit etwas Salz abschmecken.

In saubere Gläser füllen.

**Tipp:** Passt auch gut zu Gegrilltem, Huhn und Paniertem.

*Radicchio Salat:*

Radicchio Köpfe halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

Crème Fraîche in einer Schüssel glatt rühren, Dijonsenf und Honig beifügen. Den Saft einer Orange und Olivenöl für die Cremigkeit hinzugeben. Das Dressing etwas salzen und nun mit den Radicchio Streifen gut vermischen.

Anrichten:

Radicchio Salat in kleine Schüsseln aufteilen. Einen Löffel Kürbis-Chili Chutney jeder Schüssel beifügen und den Ziegenkäse daraufsetzen. Braunen Zucker darauf streuen und mit dem Bunsenbrenner karamelisieren.

Etwas Steinpilzthymian zum Garnieren.