

# Gebratener Käse mit Herbstfrüchte-Chutney

## Für 4 Personen

### Für das Herbstfrüchte-Chutney:

350 g Äpfel	350 g Birnen	300 g Zwetschgen
250 g Zwiebeln	1 Chilischote	10 g Ingwer
200 g Zucker	250 ml Apfelsaft	250 ml Obstessig
1 Vanilleschote	1 Prise Salz	

### Für den gebratenen Käse:

1 Eisbergsalat	200 g spanischer Hartkäse	200 g mittelalter Gouda
100 g Mehl	Salz, Pfeffer	3 Eier
300 ml Milch	ca. 100 ml Sonnenblumenöl	2 EL Apfelessig
1 TL scharfer Senf		

Für das Herbstfrüchte-Chutney::

Äpfel und Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und das Obst in Würfel schneiden. Zwetschgen halbieren und entsteinen. Zwiebeln grob hacken. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Ingwer schälen und in sehr kleine Stückchen schneiden. Zucker in einem großen Topf unter Rühren schmelzen und leicht bräunen lassen, Obst und Zwiebeln hinzufügen, kurz rühren und dann mit Apfelsaft und Essig ablöschen. Weiter rühren, so dass sich alles vermischt. Chili nach Geschmack und Schärfe zugeben. Ingwer untermischen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark austreichen und ebenfalls mit einer Prise Salz zugeben. Alles ca. 7 Minuten kochen lassen, dann nochmals abschmecken und in vorbereitete, heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und erkalten lassen.

Für den Gebratenen Käse:

Den Eisbergsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Käse in 5 cm große Würfel schneiden. Mehl, eine Prise Salz und Eier gut mit dem Schneebesen verrühren, dann die Milch untermischen. Die Käsestücke durch den Ausbackteig ziehen und in einer Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Aus Essig, 4 EL Sonnenblumenöl und Senf eine Vinaigrette zusammen rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit der Vinaigrette mischen und anrichten. Gebackenen Käse und Chutney mit auf den Teller geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah 12. September 2012