



LAUWARMER REBLOCHON MIT TRAUBEN

Zutaten:

600g blaue Trauben
30g Pinienkerne
1 unbehandelte Zitrone
1 Eßl. Apfelsaft
1 TL Speisestärke
500g Reblochon

Zubereitung:

Die Trauben waschen, trocknen, von den Stielen zupfen, 450g davon mit einem Schneidstab pürieren, gleich durch ein Sieb streichen. Die restlichen Beeren entkernen, häuten und zugedeckt beiseite stellen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die abgewaschene Zitrone hauchdünn abschälen, die Zitrone auspressen. Das Traubenpüree mit 2 EL Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Apfelsaft erhitzen, ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Zitronenschale herausnehmen, die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter die Sauce rühren und kurz mitkochen lassen.

Den Käse in 18 Stücke schneiden, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der 2. Einschubleiste von unten in 1-2 Minuten leicht erwärmen.
Den Käse mit der lauwarmen Sauce, den Trauben und den Pinienkernen anrichten.