



Mont d'Or mit süßsauren Trauben

Man nehme für 4-6 Portionen:

1 Mont d'Or (500 g)
2 EL Zucker
80 ml Apfelessig
150 ml trockenen Weißwein
1 Lorbeerblatt
200 g helle und dunkle Trauben
Piment d'Espelette
Salz
Pfeffer

- Trauben waschen und halbieren
- Backofen auf 180° Umluft vorheizen

Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Apfelessig und Wein ablöschen, Lorbeerblattzugeben und bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen. Den reduzierten Sud mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen, die Trauben zugeben und alles abkühlen lassen. Den Käse im Ofen 20 Min. erwärmen. Den Rindendeckel öffnen, den flüssigen Käse auf vorgewärmte Teller geben und die Trauben darüber.

Dazu kleine Pellkartoffeln und ein trockener Weißwein (z. B. Grauburgunder)