Rezept

Käseplatte mit Früchten, Nüssen und Apfelsenf

Ein Rezept von Käseplatte mit Früchten, Nüssen und Apfelsenf, am 29.04.2024

Zutaten

2	säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn)
1 TL	Senfkörner
1 EL	Zitronensaft
2-3	Gewürznelken
	Salz
5	verschiedene Käsesorten am Stück (z. B. Camembert oder Brie, Fougeroux oder Reblochon, Ziegenfrischkäse oder Ziegenweichkäse, Walnuss- oder Pfefferkäse, Greyerzer oder Bergblumenkäse; insgesamt 600-800 g)
	Pistazien
	Walnussbrot
1 TL	neutrales Öl
100 ml	Apfelsaft
1 EL	Zucker
1-2 EL	Dijonsenf
	Pfeffer
	Feigen
	Physalis
	Trauben
	Walnüsse
	Rauchmandeln
	Baguette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1036 kcal

Zubereitung

1. Für den Apfelsenf die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse klein würfeln. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Senfkörner darin anbraten, bis sie anfangen zu springen. Apfelstückchen, Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker und Gewürznelken hinzufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 4-5 Min. köcheln lassen, bis die Apfelstückchen weich sind. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Nelken entfernen und die Masse mit einer Gabel fein zermusen. Den Senf unterrühren und den Apfelsenf mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. In ein Schälchen füllen.

2. Die Früchte waschen, die Feigen vierteln, die Hüllblätter der Physalis öffnen. Die Schale mit dem Apfelsenf und den Käse auf einem Brett oder einer großen Platte mit großzügigem Abstand arrangieren. Die Früchte und Nüsse dazwischenlegen bzw. -streuen. Bis zum Servieren mit Folie abgedeckt kühl stellen, aber vor dem Servieren wieder Zimmertemperatur annehmen lassen. Das Brot in kleine Scheiben oder Stückchen schneiden und dazu anbieten.