Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten + 1 Tag zum Ziehen

Walnuss-Brombeer-Chutney mit gratinierten Ziegenkäse & Belugalinsen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	825 kcal/ 3454 kJ	Fett:	54 g
Eiweiß:	26 g	Davon gesättige Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	60 g	ungesättige Fettsäuren:	39 g

Zubereitung:

1. Für das Chutney das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die schwarze Senfsamen und rote Zwiebel hinzugeben. Die Mischung auf kleiner Hitze zehn Minuten garen, bis die Zwiebeln weich und süß sind. Chili, Ingwer, Zimtstange, Nelken, Lorbeerblätter, Brombeeren, Apfel, Rotweinessig, Wasser und Rohrzucker hinzugeben und verrühren. Das Chutney bei geringer Hitze etwa 30 Minuten einkochen lassen, bis eine dickflüssige, marmeladenartige Masse entstanden ist. Dabei immer wieder umrühren. Dann die gehackten Walnüsse untermischen und das Chutney mit Salz abschmecken. Das Walnuss-Brombeer-Chutney in sterile Einmachgläser füllen und sofort verschließen. Das Chutney schmeckt am besten nach 24 Stunden, wenn sich alle Aromen verbunden haben.

2. Die Belugalinsen in ein feines Sieb geben und gut mit kalten Wasser abspülen. In einem Topf die Belugalinsen und das Wasser zum Kochen bringen und etwa 20–25 Minuten bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Die Belugalinsen mit Zitronensaft, Zitronenschale, Petersilie und Walnussöl mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Backofen mit der Grillfunktion auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen. Jede Ziegenkäserolle in vier Scheiben schneiden. Die Thymianblätter auf dem Ziegenkäse verteilen. Die Ziegenkäsescheiben auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und unter dem Grill etwa drei bis vier Minuten gratinieren. Den gratinierten Ziegenkäse sofort mit dem Walnuss-Brombeer-Chutney, den Belugalinsen und etwas Brunnenkresse servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für das Chutney

2 EL	Olivenöl
1 TL	schwarze Senfsamen
1	rote Zwiebel, gehackt
1/2	rote Chilischote, gewaschen, fein gehackt (ohne Kerne)
1 cm	frischer Ingwer, fein gerieben
1	Zimtstange
2	Nelken, pulverisiert
2	Lorbeerblätter
800 g	Brombeeren (frisch oder TK)
200 g	säuerliche Äpfel, geschält und gewürfelt
8 EL	Rotweinessig
100 ml	Wasser
100 g	Rohrohrzucker
100 g	kalifornische Walnüsse, grob gehackt
	etwas Salz

Für die Linsen

100 g	Belugalinsen
300 ml	Wasser
2 EL	Zitronensaft
	Schalenabrieb einer halben Bio-Zitrone
1	Handvoll Petersilie, sehr fein gehackt
2 EL	Walnussöl
	Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Ziegenkäse

1	milde Ziegenkäserollen à 150 g
	ein paar Zweige frischer Thymian

Zum Servieren

Brunnenkresse oder asiatische Kresse