

GRAND NOIR mit Feigen-Chutney

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 250 g **GRAND NOIR**
- 500 g frische Feigen
- 100 ml Rotwein
- 60 ml Aceto Balsamico
- 80 g Zucker
- 40 g scharfer Senf
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- Frische Feigenstückchen zum Garnieren
- 70 ml Crème de Cassis, ersatzweise schwarzer Johannisbeersaft-Sirup



ZUBEREITUNG:

1. Den **GRAND NOIR** in Würfel schneiden und kühl stellen.
2. Feigen schälen und in Würfel schneiden.
3. Ca. 350 g der Feigen mit Crème de Cassis, Rotwein, Aceto Balsamico, Zucker, Senf, Salz, Pfeffer und nach Bedarf Cayennepfeffer in einen Topf geben. Bis kurz unter den Siedepunkt erhitzen, sodass es aufwallt, aber nicht kocht. Herunterschalten und unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. ohne Deckel köcheln lassen, bis eine Sirup artige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und eventuell Zucker abschmecken. Restliche Feigenwürfel hinzufügen und ca. 5 Minuten weiter köcheln. Dann ein wenig abkühlen lassen.
4. Chutney auf Probierlöffeln oder in kleinen Schälchen anrichten, GRAND NOIR Würfel darauf platzieren und mit Feigenstückchen garnieren.
5. Tipp: Zur Aufbewahrung das Chutney noch heiß in ein Twist-off Schraubendeckel Glas geben, sofort verschließen und umgedreht stehend abkühlen lassen. Das Chutney hält sich dann einige Wochen.