



Feigen-Chutney

ZUTATEN:

500 g	frische Feigen (etwa 5 - 7 Stück)
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
100 ml	trockener Rotwein
50 ml	Portwein
2 EL	brauner Zucker
2 EL	Aceto Balsamico di Modena
2 TL	Apfelessig
1 TL	Sherryessig
1/3	kleine Chilischote z.B. Rawit-Chili (ohne Kerne)
1 – 2	Prisen Meersalz
1 EL	Olivenöl

1 Die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln. Von den Feigen die Deckel abschneiden und die Feigen in kleine Würfel schneiden. In einem Topf das Olivenöl und erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch zufügen und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, Portwein und zerkrümelte Chilischote zufügen und alles auf 50 ml reduzieren.

2 Die klein geschnittenen Feigen dazu geben und in der Reduktion 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Alles mit einem Pürierstab pürieren und mit Aceto Balsamico, Apfelessig und Sherryessig sowie einer Prise Salz abschmecken. Nochmals ganz kurz aufkochen lassen und kochend heiß in Twist-Off-Gläser abfüllen.

3 Die Gläser verschließen, für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bildet und dann umdrehen. Das Feigen-Chutney passt hervorragend zu einer Käseplatte, besonders vorzüglich schmeckt das Chutney zu Ziegenkäse.