



Eine Kreation von Markus Felchner  
& Udo Rössel (SygaBack)  
2. Preis Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2018

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0028

# Semmelknödel- Sandwich „Käse satt“

mit Heinrichsthaler Camembert oder Brie

## Grundrezept: 1 Stück

Dieses Semmelknödel-Sandwich mit viel mild-aromatischem Weichkäse und einen Dip aus Feigen-Chutney mit Frischkäse ist ein besonderer Genuss. Er lässt viel Spielraum für individuelle Veränderungen bei Dip und Ausgarnierung.

### Grundrezept: 1 Sandwich

2 Stück Semmelknödelscheiben (Variante Käse)  
0,100 kg Heinrichsthaler Camembert /  
Heinrichsthaler Rahmtorte  
0,0015 kg Frischkäse-Feigen-Chutney  
0,030 kg Avocado (2-3 Scheiben)  
(oder Früchte wie 1 Aprikosen 25 g,  
3 Trauben 25 g, 3 halbe Walnüsse 8 g)  
0,013 kg Bacon,  
0,010 kg Salatblatt Lollo Bianco  
Zitronensaft  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Zucker

### Herstellung: Feigen-Chutney

6 frische Feigen  
0,100 kg Zwiebeln  
0,030 kg Zucker, braun  
0,025 kg Honig  
0,025 kg Olivenöl (3 EL)  
0,010 kg Senf (1 TL)  
0,025 kg Balsamico Essig (5 EL)  
0,005 kg Zitronensaft (1 EL)  
Salz, Pfeffer, Thymian

### Herstellung: Feigen-Chutney

Feigen und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden  
Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel 2 Minuten dünsten. Zucker einrühren und leicht karamellisieren. Feigen, Senf, Honig und Thymian (getrocknet oder 3 Stiele) zugeben und 4 Minuten mitköcheln. Mit Balsamico ablöschen. Feigen-Chutney bei milder Hitze 40 Minuten köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Das Chutney heiß in Schraubgläser abfüllen. Mit dem Deckel verschließen und wie bei Konfitüregläsern üblich das Glas drehen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.

### Frischkäse-Chutney Dip

Das Chutney mit Frischkäse zu einem Dip verarbeiten. Das Mischungsverhältnis bestimmen sie selbst. Ob 1:1 oder in einem anderen Verhältnis, so wie sie den Geschmack haben wollen. Mehr Frischkäse oder mehr Chutney.

### Aufbau: Semmelknödel-Sandwich

2 Scheiben Semmelknödel in der Pfanne, auf dem Grill oder im Kontaktgrill erwärmen. Dabei bilden sich feine Röstaromen.  
Feigen-Chutney-Dip mit Frischkäse auf einer Semmelknödelscheibe verteilen. Salatblatt auflegen  
Dicke Scheiben Heinrichsthaler Brie (Rahmtorte) oder Heinrichsthaler Camembert auflegen, damit dieses Produkt im Mittelpunkt steht.  
Ausdekoriern mit halben Walnüssen und Obst ihrer Wahl oder marinierten Avocado Scheiben. Mit einer Semmelknödelscheibe abdecken.  
Eventuell mit einem Holzspieß fixieren.

### Marinierte Avocado:

Avocado längs halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch vorsichtig ausheben oder Avocado schälen. In Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Zucker marinieren.

Alternative zu Feigen-Chutney mit Frischkäse: Ein anderes fertiges Chutney mit Frischkäse vermischen. Oder Feigensenf, Aprikosen-, Orangen- bzw. Kirschkonfitüre und etwas Balsamico mit Frischkäse vermischen.