



Lauwarmer Reblochon mit Traubensauce

600 g Blaue Trauben (Kernlos)
30 g Pinienkerne
1 unbehandelte Zitrone
1 EL Apfeldicksaft [Agavendicksaft]
1 TL Speisestärke
450 g Reblochon

- Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, beiseitestellen
- 450 g Trauben pürieren und durch ein Sieb streichen
- Zitrone dünn schälen, dann auspressen
- Käse portionieren und auf ein Backblech legen
- Backofen auf 200° vorheizen
- Restliche Trauben nach Belieben häuten

Die pürierten Trauben mit der Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und dem Apfeldicksaft aufkochen und dann 5 Min köcheln lassen. Zitronenschale entfernen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die Sauce einrühren, aufkochen und dann etwas abkühlen lassen. Den Käse für 1-2 Min. in den Backofen geben. Sauce als Spiegel auf 6 Teller verteilen, den Käse daraufsetzen, die Trauben rundum verteilen und alles mit den Pinienkernen bestreuen.

Dazu passt Gewürztraminer, vielleicht sogar ein lieblicher.