FONDUE AUS DEM JURA

Für 4 Personen · ca. 45 Minuten

Comté-Fondue mit Ofenpastinaken & Petersilie

Zwei Comtés von Marcel Petite

Der jüngere Comté Épicéa und der kräftigere Réserve werden im Verhältnis 60 zu 40 gemischt. Geröstete Pastinaken und frische Petersilie begleiten das Fondue; dazu gibt es Baguette.



Zutaten

- ca. 480 g Comté Épicéa
- ca. 320 g Comté Réserve
- 350 ml trockener Weißwein, etwas mehr nach Bedarf
- 15 g Maisstärke
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer und Muskat
- 600 g Pastinaken
- 500 g Baguette
- 2 EL Rapsöl
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz

So geht's

1 Pastinaken rösten

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pastinaken schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Mit Öl und wenig Salz mischen, auf einem Blech verteilen und 25–30 Minuten weich rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

2 Brot, Petersilie und Käse vorbereiten

Baguette in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Käserinden sparsam entfernen, beide Comtés grob reiben und mit Maisstärke mischen.

3 Käse schmelzen

Fonduetopf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Wein darin erwärmen. Käse portionsweise unter Rühren zugeben. Sobald er geschmolzen ist, unter Rühren kurz sanft aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren.

4 Abschmecken und servieren

Mit Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Ist das Fondue zu dick, esslöffelweise weiteren Wein einrühren. Auf dem Rechaud bei kleiner Hitze warm halten und regelmäßig umrühren. Die Petersilie unter die fertig gebackenen, noch heißen Pastinaken mischen. Mit dem Baguette zum Fondue servieren. Größere Gemüsestücke auf dem Teller mit etwas Fondue überziehen.

Gemüsevarianten

Knollensellerie statt Pastinaken: 600 g geschälten Knollensellerie in etwa 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Öl 30–35 Minuten bei 200 °C weich rösten.

Möhren statt Pastinaken: 600 g Möhren schräg in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden und mit dem Öl 25–30 Minuten bei 200 °C weich rösten.

Für vier Personen als Hauptgericht, mit ca. 200 g Käse pro Person. Als Richtwert gilt ein Verhältnis von 60:40. Enthält Milch; Brot enthält je nach Sorte glutenhaltiges Getreide, Wein kann Sulfite enthalten. Das Gericht wird beim Erhitzen nicht zuverlässig alkoholfrei. Die Variante mit Knollensellerie enthält zusätzlich Sellerie.

Rezept und Käse
Grundrezept und Käsewissen

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Beide Käse aus Rohmilch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO