



Antipastiplatte mit Balsamico Rotwein Schalotten und Balsamico Champignons

Antipastiplatte

Zutaten:

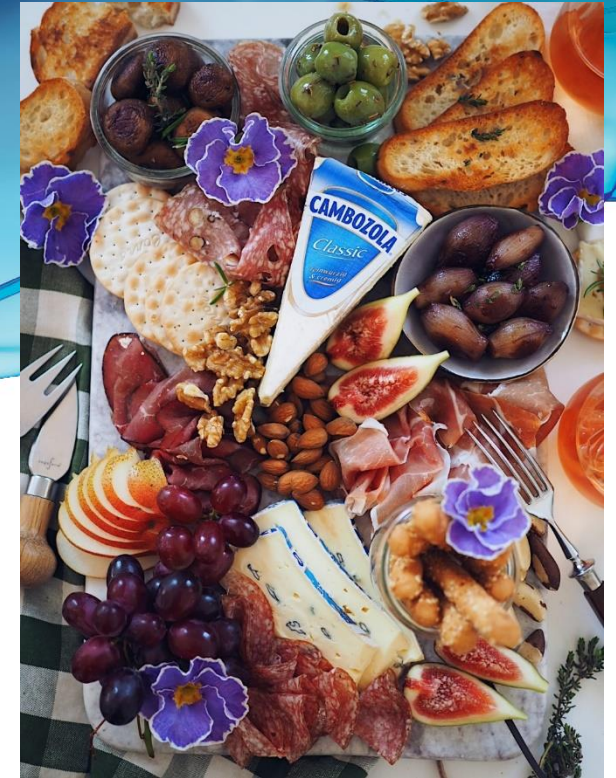
180 g CAMBOZOLA
200 g verschiedener Schinken
100 g Salami
1 Feige
1 Birne
1 Glas marinierte Oliven
Rote Weintrauben

Ein paar gesalzene Kekse oder Cracker
Ein paar Scheiben Baguette oder Brot
Walnüsse
Mandeln
Natursteinplatte oder edles Holzbrett
optional: essbare Kräuter oder Blumen zur Deko

Zubereitung:

1. Zunächst die Brot- oder Baguettescheiben im Backofen ein paar Minuten backen, bis sie kross sind. Währenddessen den CAMBOZOLA mittig auf der Platte platzieren.
2. Schinken und Salami locker aufrollen und neben dem Käse drapieren.
3. Weintrauben, Oliven, sowie Kekse und Cracker daneben anrichten.
4. Das Brot oder Baguette aus dem Ofen holen und auf der Platte positionieren. Die Feige vierteln, sowie die Birne in dünne Scheiben schneiden. Beides schön anrichten.
5. Die leeren Stellen auf der Platte mit Walnüssen und Mandeln auffüllen. Nach Belieben essbare Kräuter oder Blumen zur Deko auf der Platte anbringen.

Tipp: Zur Antipastiplatte passen auch hervorragend Balsamico Rotwein Schalotten oder Balsamico Champignons (Rezept siehe unten).





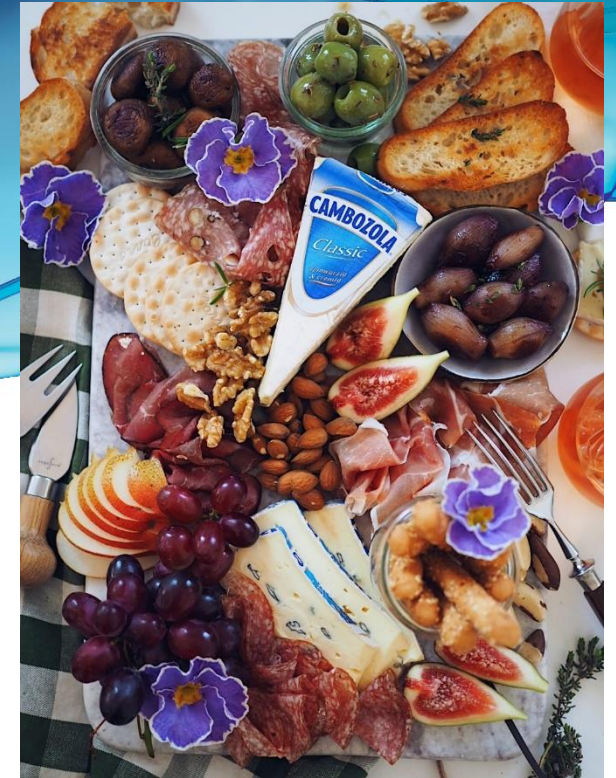
Balsamico Rotwein Schalotten

Zutaten:

- 250 g Schalotten, geschält
- Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 50 ml Rotwein
- 50 ml Balsamico
- 50 ml Wasser
- Salz und Pfeffer
- optional: je ein Zweig Rosmarin und Thymian

Zubereitung:

1. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin von allen Seiten anbraten. Anschließend den Zucker in die Pfanne geben, diesen kurz karamellisieren und anschließend mit Balsamico, Rotwein und Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mindestens 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
2. Wenn die Schalotten gar, aber noch knackig sind, den Deckel öffnen und den Sud einreduzieren lassen bis nur noch wenig vorhanden ist. Die Schalotten samt Sud in eine Schale geben und sie einige Stunden durchziehen lassen. Am besten schmecken sie am nächsten Tag.





Balsamico Champignons

Zutaten:

250 g kleine Champignons, geputzt

Eine Knoblauchzehe, gepresst

Salz, Zucker und Pfeffer

Thymian

ca. 8 EL Balsamico oder einfach einen großen

Schluck

Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Champignons in etwas Olivenöl auf hoher Hitze braun anbraten.
2. Die Hitze herunterschalten und Knoblauch, Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben und das Ganze mit Balsamico ablöschen.
3. Die Champignons einige Stunden durchziehen lassen.

