

Dattelchutney

In diesem Chutney vereint sich die feine Note der süssen Dattel raffiniert mit der Tamarindenpaste. Die würzige Schärfe entsteht durch die Beigabe von Chili und wird durch feine Gewürze ergänzt.

Zutaten

Chutney

150 g Datteln, getrocknet
1 EL Tamarindenpaste
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Kurkuma
½–1 Chilischote, gehackt
50 g brauner Zucker
1,5 dl Wasser
Salz

1 Blätterteig, rechteckig
1 Ei zum Bestreichen

Käse nach Belieben

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 15–20 Minuten backen

1 Für das Chutney alle Zutaten in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Die Mischung abkühlen lassen und zu einer glatten Paste pürieren.

2 Den Blätterteig dekorativ ausstechen oder in Rechtecke schneiden. Die Hälfte der Teigstücke mit der Gabel stupfen und mit Wasser bepinseln. Aus den restlichen Teigstücken mit einem Ausstecher je 3–4 Löcher ausstechen. Die gelochten Teigstücke auf die gestupften legen, mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15–20 Minuten goldbraun backen.

3 Chutney in die Vertiefungen der Blätterteigfiguren füllen und den Käse daraufsetzen.

Tipp

Eine sinnlich-aromatische Komposition, die besonders gut zu Käse oder Lamm passt. Es eignet sich auch als exotischer Dip für fernöstliche Küchenausflüge und ist im Kühlschrank 2–3 Monate haltbar.

