



# FRITTIERTE KOCHKÄSE-NOCKEN MIT TRAUBEN-CHUTNEY

Auf der Suche nach einem neuen Gaumenschmaus für den Herbst? Probieren Sie doch mal frittierte Kochkäse-Nocken mit einem Chutney aus frischen Trauben.

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### Für die Nocken

300g Kochkäse

2 Eier

Salz, Paprika edelsüß, Pfeffer

375g Semmelbrösel

1 Ei

1500ml Sonnenblumenöl

### Für das Chutney

5 Schalotten

1 rote Chilischote

200g grüne kernlose Weintrauben

200g rote kernlose Weintrauben

30g Pistazien

70g Zucker

100ml heller Traubensaft

1 Gewürznelke

4 EL Rotweinessig

30 g Rosinen

Salz, Pfeffer

Zimtpulver nach belieben



## ZUBEREITUNG

1

Kochkäse, die 2 Eier, Gewürze und 125g Semmelbrösel zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Auf die Seite stellen. Schalotten schälen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Trauben waschen, abtropfen lassen und halbieren. Pistazien in einer beschichteten Pfanne ohne Fett fast farblos rösten.

2

Den Zucker in einen Topf einstreuen, karamellisieren lassen und mit dem Traubensaft ablöschen. Schalotten, Chili, Nelken, und Essig zufügen. Aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Mischung leicht dickflüssig ist. Rosinen einrühren und bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Trauben und die Pistazien zugeben und weitere 2 Min. ziehen lassen. Das Chutney mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und abkühlen lassen

3

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Das Öl hat die richtige Hitze, wenn ein Holzspieß oder Holzkochlöffel hineingehalten und kleine Bläschen entstehen. Das eine Ei in einem tiefen Teller mit 1 EL Wasser verquirlen. In einen weiteren tiefen Teller die restlichen Semmelbrösel geben.

4

Aus der Kochkäsemasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen. Die Nocken einzeln erst in Ei und dann in den vorbereitete Semmelbrösel wenden. Dann Portionsweise im heißen Öl 3-5 Minuten goldgelb ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zusammen mit dem Trauben-Chutney servieren.

### MEINE NOTIZEN

---

---

---

---