

Frühlingshafte Antipastiplatte mit CAMBOZOLA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

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

Für Balsamico Rotwein Schalotten:

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



Für Balsamico Champignons:

250 g kleine Champignons, geputzt
 Eine Knoblauchzehe, gepresst
 Salz, Zucker und Pfeffer
 Thymian



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.

Balsamico Rotwein Schalotten

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

1. Die Hitze herunterschalten und Knoblauch, Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben und das Ganze mit Balsamico ablöschen.
2. Die Champignons einige Stunden durchziehen lassen.