



#### UNSER TIPP:

Wer beim Chutney eine säuerliche Note bevorzugt, gibt einen halben EL Blockmalz-balsam dazu.

## BAMBERGER HÖRNLA G.G.A.

### *gratiniert*



4 Bamberger Hörnla g.g.A. pro Person  
als Vorspeise

#### FÜR DIE EINGELEGTEN APRIKOSEN:

80 g getrocknete Aprikosen  
60–80 ml weißer Traubensaft  
2 cl Mirabellenschnaps oder -likör (falls  
vorhanden)  
Orangenabrieb

#### FÜR DAS CHUTNEY:

2 rote Zwiebeln, sehr fein gewürfelt  
1 EL Butter oder Schmalz  
2 EL Honig  
5 cl Rotwein  
100 g Quittengelee

#### FÜR DIE KARTOFFELN:

Bamberger Hörnla g.g.A. (etwas  
größere)  
Salz  
Lorbeerblatt  
Kümmel  
2 EL Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

#### ZUM GRATINIEREN:

200 g Bavaria blu  
1 EL Sauerrahm  
Eingelegte Aprikosen

#### ZUBEREITUNG:

Die Aprikosen in die restlichen Zutaten einlegen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.

Die Kartoffeln mit den Gewürzen bissfest kochen (nicht ganz durchgaren). Etwas abkühlen lassen, dann der Länge nach oben den „Deckel“ abschneiden und bspw. mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Das Ausgehöhlte der Kartoffeln in einer kleinen Schüssel mit dem Sauerrahm, Salz und Pfeffer zu einem Kartoffelstampf vermengen.

Die Zwiebelwürfel in Fett glasig dünsten, Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen, anschließend mit dem Rotwein ablöschen und verkochen lassen. Vom Herd nehmen, Quittengelee einrühren und mit Salz abschmecken.

Die eingeweichten Aprikosen und den Bavaria blu klein schneiden und mit Sauerrahm vermengen. Gerne mit Rosmarin, Thymian, Chili würzen. In die vorbereiteten Kartoffeln das Zwiebel-Chutney geben, dann den Kartoffelstampf darauf verteilen und zum Schluss die Bavaria blu-Aprikosenmasse darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 °C (Oberhitze) 5–8 Minuten gratinieren.



**AUTOR GIUSEPPE MESSINA:**

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck