

Apéro-Fondue mit Kräuter Speckmantel

(Rezept von Spitzenkoch Mario Garcia)

Zutaten

- 500 Greyerzer Käse
 - 300 Freiburger Vacherin
 - 2 Knoblauchzehen
 - 4 dl Weisswein
 - 1 El Maizena
 - 20 g Kirsch
 - Salz, Muskat und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
-
- 500 g Weissbrot
 - 200 g kleine Speckwürfel
 - 20 g Bratbutter
 - 1 Bund Rosmarin
 - ½ Bund Thymian
 - 1 Bund Peterli, gekraust

Zubereitung

Den Käse fein reiben. Das Fondue-Caquelon mit Knoblauch ausreiben und den Knoblauch im Caquelon lassen. Den Käse ins Caquelon geben. Den Weisswein mit Maisstärke mischen und ebenfalls begeben.

Alles zusammen ganz langsam erhitzen. Kurz vor dem Servieren Kirsch begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Weissbrot in Würfel schneiden und auf Holzspiesse stecken. Speckwürfel in Bratbutter auf mittlerer Stufe knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, fein hacken und mit den fein gehackten Kräutern mischen.

Anrichten: Den Kräuter-Speck-Crumbel separat zum Fondue servieren. Der Gast taucht das Brotstück zuerst ins Fondue und anschliessend in den Kräuter-Speck-Crumbel.