

handgemachte

chutneys, relishes, ketchup & co(nfit)

was ist das?
was ist was?
was mache ich damit?
welche sorten gibt es?



die kompottterie
manufaktur für feines im glas

r e l i s h e s

relishes sind in der regel eher stückige, süß-saure gemüse-zubereitungen, die – im gegensatz zu chutneys – meist weniger marmeladig eingekocht und weniger fruchtlastig sind.

aber die grenze zu chutneys ist so fließend, dass oft keine klare unterscheidung möglich ist. aber egal, lecker sind beide!

safran- schalotte-birne

aromatisch fein und seeeehr edel – dieses ungewöhnliche relish findet regelrechte liebhaber, ist aber sicher nur etwas für besonders anspruchsvolle und aufgeschlossene gaumen ... definitiv eine „hassen-oder-lieben-sorten“! es passt ganz wunderbar zu raclette und anderen warmen, gebackenen käsesorten, aber auch zu blauschimmelkäse, kräftigem ziegenhartkäse oder manchego.

zusammen mit wild, hühnchen oder fisch ist es definitiv ein genuss.

zutaten: birnen 53%, schalotten 13%, orangensaft, weißer balsamessig (weinessig, konzentrierter traubensaft), rohrrohrzucker, rum, olivenöl, salz, chili, safran 0,02%

hinweis: enthält alkohol



süßsaure quitte-tomate

nichts für jeden ... aber für jeden quittenliebhaber! das gilt zumindest, wenn dieser quittenliebhaber sich die quitte auch süßsauer, in verbindung mit vollaromatischen tomaten und mit so klassischen wie pikanten gewürzen wie dill- & senfsaat, paprika und einem hauch chili vorstellen kann.

persönlich mag ich diese süßsaure köstlichkeit am liebsten zu gemüsebratlingen (alternativ natürlich auch zu frikadellen) oder einfach zu `ner guten stulle mit frischkäse & sprossen. und auch in der grillsaison lässt es sich ausgefallen zu gegrilltem fisch oder fleischspießen einsetzen.

zutaten: tomaten 28%, quitten 19%, apfelessig, rohrrohrzucker, zwiebeln, quittensaft 8%, sellerie, gewürze (gelbe & schwarze senfsaat, paprika, dill-samen), chili, salz

allergiehinweis: enthält sellerie, senf

zucchini

mild und dennoch würzig kommt dieses leckere relish daher! stückiger als ein chutney schmeckt das zucchini-relish ganz herrlich auf einem brot mit ziegenfrischkäse oder als kleine beilage zu kartoffeln und fisch-gerichten. aber auch jeglichem grillgemüse gibt es noch eine besondere würz-note.

es schmeckt leicht süß-sauer und nussig – durch die fein-gerösteten pistazienstückchen. und gewürze wie edelsüße paprika, kreuzkümmel und cayennepfeffer geben eine angenehme würze. tipp: vor dem essen nochmals kurz erwärmen – das bringt noch den besonderen aromackick.

zutaten: zucchini 54%, zwiebeln, weißer balsamessig (weinessig, konzentrierter traubensaft), rohrrohrzucker, sultaninen, pistazien, olivenöl, gewürze, petersilie, salz, knoblauch

allergiehinweis: enthält schalenfrüchte

ketchup

kirsch

keine bange – mit den bekannten, nur süß-tomatigen ketchup-“kaufvarianten“ hat diese geschmacksbombe so rein gar nichts zu tun.

eher darf man sich den kirsch-ketchup wie eine fruchtig-frische, intensiv gewürzte barbeque-soße vorstellen, die aber nicht nur beim grillen zu gemüse oder fleisch passt, sondern (für mich sogar vor allem anderen) zu käse und auf meinen geliebten „bastel-stapel-sandwiches“ oder selbstgemachten burgern.

im vergleich zum z.b. rote zwiebel-confit ist der kirsch-ketchup deutlich kräftiger und auch vielfältiger gewürzt. Er ist also nicht nur pikant (sprich: leicht scharf), sondern auch von seidenglatte konsistenz.

durch die geräucherte paprika aus dem spanischen de la vera-tal entsteht eine feine – und im gegensatz zu künstlich zugesetztem raucharoma unaufdringliche – rauchnote, die ja bekanntlich die geister scheidet: entweder man mag's, oder man mag's nicht... und überraschend viele, die weder rauchgeschmack, noch ketchup mögen, stehen total darauf! ein echter geheimtipp ...

und wer hat's erfunden? diesmal nicht ich selbst! stattdessen stammt diese rezeptidee von der wunderbaren eva, bekannt durch tv und ihren tollen kochblog „evchenkocht“, die mir netterweise die verwendung für dieses kompottterie-produkt erlaubt hat. danke eva für diese tolle inspiration!

zwar hab ich hier und da an der ein oder anderen zutat geschraubt. doch wer das basisrezept einmal selbst nachkochen möchte, findet es auf evchens blog. viel spaß beim selber-experimentieren!

zutaten: sauerkirschen 40%, tomaten, demerara-zucker, apfelessig, zwiebeln rot, tomatenmark, ingwer, olivenöl, knoblauch, gewürze, salz

c o n f i t

rote zwiebel

confit ...? confit! zwar ist ein confit im vergleich zu einem chutney grundsätzlich auch süß und würzig mit säuerlicher note, die hier von mild-aromatischem balsamicoessig rührt, doch enthält es keine weiteren früchte oder gemüse. „herzhafte zwiebelmarmelade“ wäre wohl der verständlichste begriff dafür.

der entscheidende „rest“ erschließt sich dann erst auf dem gaumen: rote zwiebeln werden mit malzig-karamelligem mascobado-zucker, selbstgemachtem schwarze-johannisbeer-gelee, balsamico und diversen (geheimen ;-)) gewürzen kräftig einreduziert und so lange eingeköchelt, bis sie weich und süß sind, voller „geschmacks-wumms“ stecken und eine marmeladig-sämige konsistenz erreicht haben. übrig bleibt dann diese ebenso vielseitig einsetzbare, wie „läääääääckere“ kreation. unglaublich, dass etwas im wahrsten sinne so „(ein)reduziertes“ den geschmack so vieler menschen trifft: und so ist das rote-zwiebel-confit das beliebteste all meiner herzhaften rezepte. daher eignet es sich auch perfekt als präsent, da man (fast) sicher sein kann, dass es den beschenkten schmeckt.

das rote zwiebel- confit passt exzellent zu ... wenn ich's recht überlege ... fast allem! es ist eine art „natürlicher geschmacksverstärker“, von dem jegliches fleisch (echt oder als pflanzliche alternativen), fondue, raclette, gemüsegericht etc. profitiert, mit dem aber auch soßen abgerundet werden können. ich selbst liebe es zum vesper mit käse oder frischkäse auf's brot, aber auch auf selbstgemachten burgern, sandwiches oder zu schwäbischen kässpätzle ist es ein wirklicher hochgenuss.

zutaten: zwiebeln rot 60%, mascobado-zucker, balsamico-essig, fruchtsaftaufstrich (schwarze johannisbeersaft, rohrzucker, johannisbeerlikör, zitronensaft, geliemittel: pektin (apfel-pektin, dextrose), gewürze), rapsöl nativ, salz, gewürze

hinweis: enthält alkohol



die-kompottterie.de
jetzt online stöbern & bestellen!



die kompottterie
sylvia maria brielmaier

tel 02484 919464 | fax 02484 919465

mobil 0172 2511101

info@die-kompottterie.de | www.die-kompottterie.de

facebook.com/diekompottterie

instagram.com/die_kompottterie

burg kallmuth | quellenstraße 2 | 53894 mechernich

chutneys

ursprünglich aus indien stammend werden chutneys dort frisch zubereitet und als zusätzliche geschmackskomponente beispielsweise zu currys gereicht. während der kolonialzeit brachten dann die engländer chutneys nach europa. damit diese den langen seeweg genießbar überstehen konnten, wurden essig und zucker zugefügt.

seither sind chutneys hier bekannt als intensiv-würzige, oft auch pikante, süß-säuerliche kompositionen mit fruchten, die marmeladenartig eingekocht sind. gern werden süße fruchte wie mangos oder pflaumen als basis verwendet, die dann zum beispiel mit zwiebeln, chili, ingwer und diversen gewürzen aromatisiert und durch die zugabe von rohrrohrzucker und essig geschmacklich variiert und zudem auf natürliche weise haltbar gemacht werden.

beim oft sehr langen, sanften einköcheln verschmelzen die diversen aromen und werden so konzentriert, dass chutneys – pur probiert – eine regelrechte geschmacksexplosion im mund hervorrufen.

in sachen des „wozu“ und „wie“ ist bei chutneys am wichtigsten: augen zu, nase zu – und zunächst einmal einfach pur kosten. meist bekommt man dann schon ideen, wozu gerade dieses chutney gut passen könnte:

- zu käse, kaltem braten und wein?
- mit friskäse oder schinken auf's brot?
- als klassische, exotische oder asiatische beigabe zu kurzgebratenem oder gegrilltem fisch, meeresfrüchten, fleisch – v.a. wild, geflügel, tofu oder gemüse?
- zum fondue bzw. raclette?
- zu klassischen indischen reis- oder gemüsegerichten?
- als das gewisse etwas in saucen?

chutneys, aber auch relishes, ketchup & confit gibt es in je drei größen im hübschen quadratglas: 60g, 110g und 220g.

wichtig ist mir, dass die verwendeten zutaten sehr hochwertig sind. selbstverständlich verwende ich ausschließlich natürliche & rein pflanzliche rohstoffe. zusatzstoffe wie konservierungsmittel, farbstabilisatoren, künstliche aromen usw. kommen mir nicht ins glas!

mango

der klassiker unter den chutneys – aber interessant(er) gewürzt!

exotisch-fruchtig-frisch, süß, dabei intensiv-würzig und chili-scharf ... so passt dieses mango-chutney ausgezeichnet zu allen geflügelgerichten, auch zu kaltem geflügel- oder schweinebraten-aufschnitt, wie auch zu gegrilltem fisch oder garnelen.

es ist aber auch mit friskäse auf's brot oder zu gut gereiftem alten gouda oder cheddar-käse ein gedicht!

tipp: zusammen mit einem z.b. mango-fruchtessig ein sommerlich-fruchtiges salatdressing zu reis- oder auch zu blattsalaten ... mit dem gewissen kleinen chili-schärfe-kick!

zutaten: mangos 50%, ananassaft, zwiebeln, kokosblütenessig, rohrrohrzucker, chilis, rapsöl, salz, gewürze ([schwarze senfsaat](#), kreuzkümmel, cayennepfeffer, kardamom)

allergiehinweis: enthält [senf](#)

würzige pflaume-äpfel

wer zu kurzgebratenem fleisch, wild oder lamm gern eine klassisch gewürzte soße mag, ist bei diesem chutney genau richtig.

wacholderbeere & piment stehen hier im vordergrund, geben eine herbstlich-warme note. sumach bringt einen leicht herb-säuerlichen geschmack dazu und pfeffer die angenehme schärfe. die süße steuern die frischen, wie auch trocken-pflaumen & sultaninen bei, wohingegen der dunkle balsamessig eine tiefe und der weißweinessig eine fruchtig-feine säure beisteuert.

das schmeckt auch wunderbar zu kräftigem käse, zu friskäse auf's brot, zu orientalischen gerichten mit reis und auberginen.

zutaten: pflaumen 31%, äpfel 16%, zwiebeln, rohrrohrzucker, apfelsaft 5%, balsamicoessig, weißweinessig, trockenpflaumen 4%, sultaninen, ingwer, gewürze, salz

scharfe zwetschge

ein erfrischend-orientalisches chutney, gleichzeitig herbstlich süß und mit feiner chili-schärfe ...

dürfte ich nur ein einziges meiner chutneys mit auf eine einsame insel nehmen, so wäre es die scharfe zwetschge. oder anders ausgedrückt: ich könnte mich einfach reinlegen! ein wenig schäme ich mich zwar für das eigenlob, und die scharfe zwetschge ist auch – aufgrund der recht kräftigen säure des rotweinessigs – gar nicht jedermensch's lieblich, aber für mich ist es einfach ein träumchen.

am liebsten mariniere ich damit ein lachsfilet auf der fleischseite, und brate oder grille es dann auch kräftig auf dieser seite ... die harte essignote verschwindet, übrig bleibt eine feine säure, die jedem fisch gut bekommt. und die gewürze ziehen wunderbar ein ... unbedingt ausprobieren!

dieses chutney schmeckt außerdem herrlich zu kräftigem käse, aber auch zu kurzgebratenem fleisch oder pasteten, insbesondere zu wild. ein klecks zum rotkohl – schon bekommt dieser den gewissen feinen pfiff.

zutaten: zwetschgen 48%, zwiebeln, rotweinessig, rohrrohrzucker, limettensaft, zitronensaft, ingwer, chili, knoblauch, gewürze (koriander, pfeffer, zimt), zitronenabrieb

grüne tomaten

ein klassiker der englischen küche – überraschend neu komponiert!

fruchtige grüne tomaten und (ja wirklich) chili direkt hier aus der eifel, eine hohe fruchtigkeit und gleichzeitig feine süße & säure – aus den äpfeln, apfelessig, zitronen und sultaninen herausgekitzelt ...

all das macht aus diesem marmeladigen chutney einen tollen begleiter für käse, aber auch kalten braten und schinken.

in salatsoßen macht es sich ebenfalls sehr gut. seien sie experimentierfreudig und kombinieren sie nach herzenslust.

zutaten: grüne tomaten 34%, äpfel, rohrrohrzucker, apfelessig, zwiebeln, zitronensaft, sultaninen, gewürze, zitronenschale, chili, salz, [schwarze senfsaat](#)

allergiehinweis: enthält [senf](#)

banane-chili

unglaublich – das passt wirklich zusammen!

was war das für eine überraschung, als ich diese ungewöhnliche rezeptur zum ersten mal ausprobierte. farblich zwar gewöhnungsbedürftig, dafür aber geschmacklich umso toller: exotisch, ingwer-chili-scharf und süßlich-cremig mit erdnuss-knack – und dabei überhaupt nicht mehr nach banane schmeckend. bis heute hat niemand, den ich dieses chutney blind habe kosten lassen, die banane als zutat erkannt ... sogar bananenhasser wurden freunde dieses chutneys.

es passt ganz wunderbar zu hähnchen und saté-spießen, auch zu exotischen reisgerichten. überraschenderweise lässt es sich aber praktisch zu allem kombinieren: zur bratwurst wie zum ziegenkäse auf brot, zum gemüsegericht wie zu jeglichem grillfleisch ... verrückt!

trauen sie sich ruhig – seit es diese sorte gibt, ist es auf den märkten & verkostungen eins der beliebtesten chutneys geworden. so viele gaumen können doch nicht irren, oder?

zutaten: zwiebeln, bananen 25%, reisessig, rohrrohrzucker, ingwer, chili 4%, [erdnüsse](#), limettensaft, rapsöl, knoblauch, zitronenschale, salz, gewürze (kardamom, pfeffer)

allergiehinweis: enthält [schalenfrüchte](#)

