

## Preiselbeer-Orangenkompott mit Crottin de Chavignol

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Orange (ca. 200 g)  
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“  
oder Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren  
15 g Pinienkerne  
1-2 EL Olivenöl  
1 EL Semmelbrösel  
Salz  
Pfeffer  
4 Crottin de Chavignol (à ca. 70 g)  
4 Rosmarinzweige zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Orange schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten sorgfältig ausschneiden. Orangenfilets vorsichtig mit den Preiselbeeren in einer Schüssel vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

20 g Pinienkerne in einer Schüssel mit Öl und Semmelbrösel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crottins auf ein Backblech legen und die Pinienkernmischung gleichmäßig darauf verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas: Stufe 1-2, Umluft: 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 3-4 Minuten backen.

Zum Servieren etwas Preiselbeerkompott und jeweils einen Crottin auf die Teller legen und mit restlichen Pinienkernen und Rosmarin garniert sofort servieren.

Dazu passt Feldsalat mit Nussöl und Zitronensaft.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**



*Guten Appetit!*