Mont d’Or AOP La Réserve des Crémiers « wie ein Fondue »

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **10 min.**

Zutaten

- 1 Mont d’Or AOP La Réserve des Crémiers
- 40 g Trüffelpilz-Püree
- 5 cl Armagnac
- 1 Maisbrot
- Einige Trüffelscheiben (optional)

Zubereitungschritte

Fondue mit Mont d’Or AOP, Trüffel, flambiert mit Armagnac und Maisbrot-Croûtons s

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????

1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Schneiden Sie mit einem kleinen Messer die Oberfläche des Käses ab.
3. Backen Sie den Käse 7 bis 8 Minuten lang.
4. Wenn der Käse gut geschmolzen ist, leeren Sie das Innere mit einem Löffel in eine Schüssel.
5. Fügen Sie das Trüffelpilz-Püree und die Hälfte des Armagnacs hinzu und mischen Sie, bis ein homogenes Fondue entsteht.
6. Geben Sie die Mischung in ein Fondue-Caquelon.
7. Vor dem Servieren gießen Sie den zuvor erwärmten Armagnac über das Fondue und flambieren Sie es.
8. Servieren Sie das Fondue mit einigen Maisbrot-Croûtons und für die Genießer, mit einigen Trüffelscheiben.

? **Tipps und Tricks:** Ersetzen Sie die Trüffel durch Morcheln für einen ebenso „wow“-Effekt.