

Gerhardts Rezept des Monats

GEBACKENE KÄSEFEIGE AUF PFLÜCKSALAT

ZUBEREITUNG

1. Zucker in einem Topf bis zur hellen Bräune karamellisieren lassen. Mit Wein und Essig ablöschen und unter Beobachtung auf halber Herdleistung gemächlich zu einem dickflüssigen Sirup (Balsamico-Reduktion) einkochen.
2. Die Feigen waschen und von oben kreuzweise in der oberen Hälfte einschneiden. Den Ziegenkäse in vier Portionen teilen und in die angeschnittene Stelle drücken. Etwas Akazienhonig obenauf geben und unter dem Backofengrill in der mittleren Schiene unter Beobachtung überbacken.
3. 2 EL gutes Olivenöl, 1 EL hochwertigen Balsamessig und 1 TL Balsamico-Reduktion zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den Salat darin wenden. Aus den angemachten Salatblättern ein Nest formen, in die vorsichtig die gratinierten Feigen gesetzt werden. Zum Schluss mit einem spitzen Teelöffel dekorativ etwas Balsamico-Reduktion darüber ziehen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 frische Feigen
100 g Ziegenkäse
200 ml rheinhessischer Rotwein
200 ml Balsamessig
50 g Zucker
Olivenöl
Akazienhonig
Pflücksalat
Pfeffer
Salz

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Die Feigen und der Ziegenkäse sind eine wunderbare Kombination. Die Schärfe des Käses wird durch die Süße der Feige und der Balsamico-Reduktion ausgeglichen. Der Spätburgunder trocken ist ebenfalls ein fruchtiger Rotwein und passt damit zu dieser fruchtigen Käsefeige.

