



Dessert

Feigen mit Ziegenkäse auf Traubensauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für die Sauce:

5 dl Traubensaft
2 EL Honig
Pfeffer aus der Mühle

Übrige Zutaten:

25 gr Pinienkernen
1/2 TL 3-farbige Pfefferkörner
150 gr Ziegenfrischkäse
4 Stück frische Feigen

Zubereitung:**Sauce:**

Traubensaft, Honig

Den Traubensaft zusammen mit dem Honig aufkochen. Bei grosser Hitze einkochen bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Mit Pfeffer würzen.

Pinienkerne

Einige Pinienkerne (Dekoration) ganz lassen, die restlichen Kerne grob hacken. Ganze und gehackte Pinienkerne in einer Bratpfanne goldbraun rösten. Die ganzen Kerne für die Dekoration auf die Seite stellen.

Pfefferkörner

Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstossen.

Frischkäse, 2/3 des zerstossenen Pfeffers, Pinienkerne zerstossen

Den Frischkäse zusammen mit 2/3 des Pfeffers sowie der zerstossenen Pinienkerne mischen.

Feigen

Die Feigen am Stiel übers Kreuz tief einschneiden, aber so, dass sie unten noch zusammenhalten. Die Vertiefung bergartig mit der Käsemasse füllen. Mit den ganzen Pinienkernen und etwas Pfeffer bestreuen.

Käsemasse, Pinienkerne (ganze) sowie Pfeffer aus der Mühle

Die heisse Traubensauce auf die Teller geben (Spiegel). Die gefüllten Feigen daraufsetzen.

Traubensauce