

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und marinierten Feigen

Zubereitungszeit:

ca. 1 1/2 Stunden

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Ziegen-Weichkäsescheiben
á 100g
4 EL Honig (wenn möglich Lavendelhonig)
4 frische Feigen
150ml Rotwein
40ml Cointreau
Saft und Zesten von 1 Bio Orange
1 kleiner Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Rotwein, Orangenlikör, Orangensaft sowie Orangenzesten mit 2 EL Honig und dem kleinen Rosmarinzwig aufkochen und sirupartig reduzierend einkochen lassen.

Die Feigen vierteln und mit dem heißen Sud übergießen. Anschließend etwas einwirken lassen dann laufend die Feigen mit dem Sirup beträufeln (1 Stunde)

Den Backofen-Grill bei 200°C vorheizen. Die Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Ziegenkäse mit dem restlichen Honig beträufeln und auf der obersten Schiene unter ständiger Beobachtung goldbraun gratinieren (8-10min)

Die goldbraun gratinierten Ziegenkäsescheiben auf den Tellern verteilen, Feigenviertel dazu legen und die Feigen und den Käse mit dem eingekochten Sud umgießen. Mit frischem Rosmarin garniert servieren.



Weinempfehlung:

Sylphes 2012, Domaine Fritsch, Elsass

Kochabend:

8. Nov, 2017 / Bruno