

# Karamellisierte Feigen mit Ziegen-Frischkäse

## Für zwei Personen

|                  |                        |                              |
|------------------|------------------------|------------------------------|
| 4 Feigen         | 200 g Ziegenfrischkäse | 1 EL fein gehackter Rosmarin |
| 1 Zweig Rosmarin | 2 EL Honig             | 2 EL Zucker                  |
| 2 EL Butter      | 2 EL Sahne             | 150 ml trockener Rotwein     |
| grober Pfeffer   |                        |                              |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Stielansatz der Feigen entfernen und diese der Länge nach halbieren. Den Ziegenfrischkäse mit der Sahne, dem gehackten Rosmarin sowie etwas grobem Pfeffer verrühren. Die Butter in eine Pfanne geben und den Zucker darin karamellisieren. Die Feigen mit der Schnittstelle nach unten in die Pfanne geben und anbraten. Danach mit dem Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Die Feigen mit der Schnittstelle nach oben in eine Auflaufform setzen und mit einem Klacks des Ziegenfrischkäses bedecken. Den eingekochten Rotwein dazugeben und die Feigen mit Honig beträufeln. Das Ganze im Ofen für circa zehn Minuten garen. Den Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen. Die karamellisierten Feigen mit dem Ziegenfrischkäse auf einem Teller anrichten, mit dem Rotweinsud und dem Rosmarinzweig garnieren und servieren.

Dominic Fänders am 28. Februar 2013