

Lauwarmer Ziegenkäse mit Rotwein-Feigen auf Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

1 Ziegenkäserolle 1 Zweig Rosmarin 2 EL Honig
Butter Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Feigen:

2 Feigen 300 ml Rotwein 3 EL Zucker
1 Zweig Rosmarin 1 Zimtstange 1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

400 g Feldsalat 1 Rote Beete

Für die Rotwein-Feigen, Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren und anschließend mit Rotwein ablöschen. Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zimtstange, ein Zweig Rosmarin sowie Lorbeerblatt zugeben und köcheln lassen.

Feigen vierteln, in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Ziegenkäserolle in Stücke schneiden und zusammen mit Rosmarin, Butter und Honig in einer Pfanne kross anbraten. Zuletzt Feldsalat waschen und trocken schleudern. Rote Beete klein schneiden und auf einem Teller mit Feldsalat mischen.

Rotweinjus über die Feigen gießen, mischen und über das Feldsalatbett geben. Zum Schluss die Ziegenkäserolle auf das Salatbett legen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

Abdel-Halim Said am 18. Mai 2016