

Feige-Roquefort, Confit, Parmesan-Crumble, Pflücksalat

Für zwei Personen

Für die gebackene Feige:

2 Feigen 40 g Roquefort

Für das Confit:

2 Feigen 2 kleine Schalotten 10 g Butter
1 EL Himbeeressig 1 EL Zucker Salz , Pfeffer

Für den Parmesan-Crumble:

20 g Parmesan 50 g weiche Butter 100 g Mehl
Salz Pfeffer

Für den Parmesanchip:

40 g Parmesan

Für den Salat:

50 g Pflücksalat 4 Sch. Serrano-Schinken 3 EL Kürbiskerne
1 TL Dijon-Senf 2 EL Essig 3 EL Olivenöl

Für die gebackene Feige:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Feigen putzen und von oben kreuzartig einschneiden, sodass Viertel entstehen. Der Boden sollte allerdings nicht durchgeschnitten sein und die Viertel zusammenhalten. Dann mit dem Roquefort füllen. Für 5-8 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft backen.

Für das Confit:

Schalotten schälen und klein schneiden. Feigen putzen und klein schneiden. Butter in einem Kochtopf schmelzen und die Schalotten kurz darin anschwitzen. Dann Feigen dazugeben und mit Zucker, 1 EL Wasser und Essig bis zu 5 Minuten köcheln lassen, sodass ein dickes Kompott entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Parmesan-Crumble:

Parmesan grob reiben. Parmesan, Butter, Mehl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen bearbeiten, um Streusel herzustellen. Streusel auf ein Backblech platzieren und 5-8 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben. Mit Hilfe eines Servierringes zwei kleine Kreise auf einem mit Backpapier belegtem Backblech aus dem geriebenen Parmesan formen. Blech in den vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft schieben und für maximal 5 Minuten hineingeben. Dann aus dem Ofen nehmen, Käsetaler gleich vom Backblech ziehen und auf eine kalte Fläche geben zum Abkühlen geben.

Für den Salat:

Salat verlesen, waschen und trockenschleudern. Senf, Essig und Olivenöl verrühren und den Salat damit marinieren. Kürbiskerne anrösten und über den Salat geben. Schinken anlegen.

Einen Servierring auf die Teller setzen und zunächst mit je zwei Esslöffel Crumble und Feigen-Confit. Die gebackene Feigen obendrauf setzen und mit Salat servieren.

Franziska Meier am 14. September 2021