

# Romanasalat-Herzen, Balsamico-Feigen, Ziegenfrischkäse

## Für 4 Personen

1 Orange	100 g Zucker	200 ml Balsamico
130 ml Wasser	4 Feigen	2 Romanasalatherzen
4 Ziegenfrischkäse-Taler à 20 g		

## Für die Vinaigrette:

2 EL Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl	Salz
1 Prise Zucker		

Von der Orange den Saft auspressen.

Den Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren. Dann vorsichtig mit dem Balsamico ablöschen und das Wasser angießen. Den Zucker loskochen und den Sud mit Orangensaft abschmecken.

Die Feigen abwaschen und mit einer Nadel etwa 20mal bis in die Mitte einstechen.

Danach die Feigen in den kochenden Sud geben und noch einmal aufkochen.

Dann den Topf vom Herd ziehen und die Feigen im Sud abkühlen lassen.

Den Romanasalat am Stück waschen und trocken schütteln oder vorsichtig trockenschleudern.

Den Ziegenfrischkäse grob würfeln.

Aus Balsamico, Olivenöl, Salz und Zucker eine Vinaigrette rühren.

Kurz vor dem Servieren Romanasalat mit der Vinaigrette marinieren.

Die Feigen aus dem Sud heben, in Spalten schneiden und auf dem Salat anrichten. Ziegenkäse darüber streuen und servieren.

Ali Güngörmüs am 12. Juli 2021