

Zutaten:

10 frische Feigen
1 dl Cassislikör
2 dl Fruchtiger Weisswein
1 Nelke
1 Zimtstange
1 Schalotte
1 TL milder Senf; gestrichen
4 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer
1 roter Lollosalat, oder grün
4 runde Toastbrotsscheiben
150 g Ziegenkäse;

Zubereitung:

Feigen abreiben und vierteln. Likör, Weisswein, Nelke und Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen. Feigen hineingeben und zugedeckt vor dem Siedepunkt etwa fünf Minuten ziehen lassen. Die Früchte im Sirup auskühlen lassen.

Die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Senf verrühren, dann mit vier bis fünf Esslöffeln Feigenfond sowie dem Öl zu einer cremigen Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat vorbereiten und in mundgerechte Stücke teilen.

Zum Fertigstellen den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Toastbrotsscheiben auf ein Kuchenblech geben. Den Ziegenkäse in etwa anderthalb cm dicke Scheiben schneiden und je auf eine Brotscheibe legen. Die Käsetoasts im 180 Grad heißen Ofen auf der zweitobersten Schiene etwa fünf Minuten backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Den Salat auf flachen Tellern anrichten, die Feigen darauf setzen und alles grosszügig mit Sauce beträufeln. Zum Schluss je 1 Ziegenkäsetoast darauf geben und sofort servieren.

Quelle: Annemarie Wildeisens

Kochen 12/2002

Vermittelt von R. Gagnaux

Ziegenkäserei Würnsreuth

Würnsreuth 10

95517 Seybothenreuth

Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de