

**Kochen**

**Petra Bühler**

**Mittwoch, den 31.08.2022**

**Marinierte Feigen mit gratiniertem Ziegenkäse und Rosmarin-Grissini  
Für 4 Personen**

**Für die Grissini**

125 g Mehl  
0,5 TL Trockenhefe  
70 ml Wasser, lauwarm  
etwas Salz  
etwas Zucker  
1 EL Olivenöl  
2 Stiele Rosmarin

**Für Feigen und Ziegenkäse**

8 Feigen  
200 ml Portwein, rot oder Johannisbeersaft  
3 EL Honig  
3 EL Balsamessig  
etwas Salz  
30 g Pinienkerne oder Mandeln  
4 Stiele Thymian  
300 g Ziegenfrischkäse-Rollen mit Aschemantel  
etwas Zucker, braun

**Für den Salat**

100 ml Orangensaft  
4 EL Balsamessig, hell  
1 EL Honig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
6 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl  
1 Kopf Lollo bionda

**Außerdem**

Backpapier  
3-l-Gefrierbeutel



**Zubereitung**

1. **Für die Grissini** Mehl, Trockenhefe, Wasser, 0,5 TL Salz, 1 Prise Zucker und Olivenöl mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten. Teig rechteckig formen und etwa 1 Zentimeter dick ausrollen, Teigplatte 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.
3. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Teigplatte mit einem großen Messer in 1 Zentimeter dicke Stangen schneiden und mit etwas Abstand auf das Blech legen. Stangen rundum fein mit Wasser bestreichen und mit Rosmarin bestreuen.
4. Grissini im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 15 Minuten goldbraun backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
5. Für die **Portweifeigen** die Feigen waschen, trocken tupfen und die Stiele abschneiden. Feigen schälen und in der Mitte halbieren. Nacheinander je 4 Hälften in einen Gefrierbeutel

geben und mit einem kleinen Topf zu etwa 0,5 cm dicken Talern pressen. Taler beiseitestellen.

6. Portwein, Honig, Essig und 0,5 TL Salz in einem kleinen Topf aufkochen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Portweinreduktion abkühlen lassen.

7. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Pinienkerne grob hacken, mit dem Thymian mischen und beiseite stellen

8. **Für den Salat** Orangensaft, Honig, hellen Essig und je etwas Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Öl kräftig unterschlagen. Salatblätter abbrausen, trockenschleudern aber nicht zerzupfen.

9. Ziegenkäse in 12 Scheiben schneiden und auf eine Platte legen.

Käsescheiben mit je etwas braunem Zucker bestreuen und unter dem heißen Backofengrill oder mit einem Bunsenbrenner kurz bräunen.

10. Jeweils 4 Feigentaler in einem großen tiefen Teller anrichten, mit etwas Portweinreduktion beträufeln und mit der Pinienkern-Thymian-Mischung bestreuen. Jeweils 3 Scheiben Ziegenkäse daraufsetzen.

11. Salatblätter nacheinander zu Rosen drehen, kurz ins Dressing tauchen und in der Mitte der vorbereiteten Teller anrichten. Grissini dazulegen und servieren.