

Gratinierter Ziegenkäse auf Glühweifeigen

- 8 Rote Bete Blätter (ersatzweise Mangold- oder Babyleaf-Salatblätter)
- 1 TL Honigsenf
- 1 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 2 EL Öl
- ½ Orange
- 4 Feigen
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 Glühweingewürz (Teebeutel)
- 2 EL Kandis
- 4 Ziegenkäse
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 20 g Butter
- 1 Stange Zimt (3 cm)
- Fett (für die Form)

Zubereitung:

1. Rote-Bete- oder Salatblätter abspülen und trocken schleudern. Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl in feinem Strahl dazugießen und mit einer Gabel unterschlagen. Die Orange auspressen und den Saft unterrühren. Die Feigen vorsichtig abspülen, trocken tupfen und halbieren.
2. Rotwein, Glühweifix und Kandis in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis der Kandis aufgelöst ist. Die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in den Sud legen und bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Den Backofengrill vorheizen. Die Feigen mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Gratin- oder Auflaufform setzen und die Hälften mit je ½ Käse-Taler belegen. Den Käse mit etwas Vanillezucker bestreuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.
3. Inzwischen den Rotweinsud bei starker Hitze etwa 4-6 Minuten dickflüssig einkochen lassen. Die vorbereiteten Feigen unter dem vorgeheizten Grill 2-3 Minuten überbacken, bis der Käse zu bräunen und zu verlaufen beginnt. Die Zimtstange in längliche Splitter schneiden und je einen auf den Käse legen. Die vorbereiteten Salatblätter auf Portionstellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Die überbackenen Feigen darauf anrichten und mit dem eingekochten Sud übergießen.

Dazu: Baguette.

Guten Appetit!