

Ziegenkäse mit Thymian und Honig im Filoteig gebacken

Rezept für 2 Personen

Einkaufsliste:

200 g Ziegenfrischkäse
3 EL Honig
1/2 Bund Thymian
2 Blätter Filoteig (hauchdünner Strudelteig aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft)
2 EL flüssige Butter
2 EL Balsamico
1 EL Senf
4 EL Olivenöl
4 frische Feigen
1 TL brauner Zucker
1/4 l Johannisbeersaft
1 Lorbeerblatt
80 g Feldsalat
Salz, Pfeffer,
Backpapier

Zubereitung:

Ziegenkäse mit Thymian und Honig im Filoteig gebacken:

Den Ziegenkäse mit Honig und einigen Thymianblättchen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Filoteig mit flüssiger Butter einstreichen, Ziegenkäse darauf geben, zu einem Päckchen wickeln und außen ebenfalls mit Butter einstreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine feuerfeste Form geben und bei 220 Grad rasch im Ofen goldgelb backen.

Aus Balsamico, Senf und Öl eine Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwei Feigen in kleine Würfel schneiden und mit dem braunen Zucker, Johannisbeersaft, Lorbeerblatt und restlichem Thymian aufkochen.

Durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Die restlichen Feigen in jeweils 8 Spalten schneiden, im Johannisbeersud marinieren.

Feldsalat mit der Vinaigrette anmachen, die Feigenspalten darauf legen und zusammen mit den Käsepäckchen servieren.

schäft)