

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. August 2019** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Björn Freitag**



**Patrick Felber**

**Feigen mit Ziegenfrischkäse und Thymian-Honig-Glasur**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Feigen:**

6 Feigen  
 2 EL Pinienkerne  
 125 g Ziegenfrischkäse  
 3 EL Honig  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abrausen, trockenwedeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Honig mit dem Thymian kurz erwärmen.

Feigen halbieren und mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne ohne Fett kurz anbraten.

Die Pinienkerne in einer weiteren Pfanne ohne Fett auf mittlerer Hitze kurz anrösten.

Die Feigen auf Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Klecks Ziegenfrischkäse bestreichen, Thymian-Honig darüber verteilen und mit den Pinienkerne bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.