

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2025 ▪**  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Mahlet Girmay**

**Feigen im Speckmantel mit Ziegenkäse-Füllung, Rucola-Salat und Pfannenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Feigen:**

5 Scheiben Speck  
 4 Feigen  
 50 g Ziegenkäserolle  
 20 g Walnüsse  
 1 TL Honig  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Feigen waschen und kreuzweise einschneiden. Jede Feige mit etwa 1-2 EL Ziegenkäse füllen. Walnüsse hacken und über den Käse streuen. Speck in einer Pfanne anbraten, bis diese leicht knusprig sind. Jede gefüllte Feige mit einer Scheibe Speck umwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Feigen mit Honig beträufeln. Anschließend im Backofen bei ca. 10-15 Minuten backen, bis der Käse leicht schmilzt und die Feigen weich sind. Mit Rosmarinnadeln bestreuen.

**Für das Brot:**

4 EL Olivenöl  
 250 g Weizenmehl, Type 550  
 0,5 TL Backpulver  
 0,5 TL Salz

Mehl, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen. 150 ml Wasser und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf mehr Wasser oder Mehl ergänzen, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Teig in 4–6 Portionen teilen und auf einer bemehlten Fläche zu flachen Fladen ausrollen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Fladen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2–4 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und Blasen werfen.

**Für den Rucola:**

70 g Rucola  
 1 rote Zwiebel  
 1 Zitrone, Saft  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Zitronensaft auspressen. Zitronensaft, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer über den Rucola geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.