

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2021** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Oliver Seger

Gefüllte Feigen im Parma-Mantel, Wildkräutersalat mit Feigendressing und geröstetes Baguette mit Ziegenfrischkäse-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen:

4 Scheiben Parmaschinken
 4 große Feigen
 120 g Ziegenfrischkäse
 1 EL Pinienkerne
 3 TL Honig
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Feigen waschen und trockentupfen. Von oben kreuzweise so tief einschneiden, dass sie unten noch zusammenhalten. Die Spalten leicht auseinanderdrücken. Parmaschinken längs halbieren und um die Feigen wickeln. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln vom Rosmarin abzupfen und fein hacken. Pinienkerne grob hacken und mit dem Rosmarin unter den Frischkäse mischen. Einen Esslöffel der Käsecreme in jede Feige füllen, diese dann mit Pfeffer, Salz und etwas Rosmarin bestreuen. Die Früchte in eine Form setzen, mit etwas Honig überträufeln und in den Ofen geben. Nach 8-10 Minuten im Ofen herausnehmen und beiseitestellen.

Für den Salat:

50 g Wildkräuter
 50 g Rucola
 5 EL Feigenessig
 7 EL Walnussöl
 2 TL Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter und den Rucola waschen, trockenschleudern und verlesen.

Essig, Öl und Senf zu einer Sauce verrühren und mit dem Salat vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Baguette mit Dip:

1 Baguette
 100 g Ziegenfrischkäse
 20 g Walnüsse
 50 g Rucola
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 EL Honig
 2 EL Olivenöl
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse grob hacken und in einer heißen Pfanne kurz anrösten. Rucola abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Frischkäse mit Olivenöl, Zitronensaft und Abrieb in einer Schüssel vermengen. Knoblauch abziehen, fein hacken und in die Schüssel geben. Rucola, Honig und Nüsse ebenfalls in die Schüssel geben und alles zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baguette in Scheiben schneiden, die Scheiben in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben und leicht rösten. Creme auf die Baguette-Scheiben geben und zusammen mit den Feigen und dem Salat anrichten und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.