

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Markus Fuchs

Gefüllte Feige im Speckmantel auf Salat, Rote Rübenschoten-Orangendressing und Brotchips

Zutaten

(4 Personen)

Für die gefüllte Feige

- 4 Feigen
- 150 g Topfen
- 20 g Parmesan (gerieben)
- 1 Zitrone (nur den Abrieb)
- 8 Scheiben Speck
- 1 Thymianzweig

Für den Salat

- 1 Radicchio
- Vogelsalat

Für das Dressing

- 180 g Rote Rübenschoten (vorgekocht)
- 100 ml dunkler Balsamicoessig
- 60 ml Rapsöl (alternativ: sehr mildes Olivenöl oder Sonnenblumenöl)
- 1 Orange (Abrieb und Saft)
- 50 g Honig

- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer

Für die Garnitur

- Brotchips (gekauft)
- eingelegte Brombeeren (die Brombeeren im Sommer ernten und in dunklen Balsamicoessig luftdicht einlegen)

Zubereitung

1. Für den Salat zuerst den Radicchio vierteln, den Strunk entfernen und den Salat in lauwarmem Wasser für 10 Minuten einweichen – dadurch verliert er den bitteren Geschmack. Den Vogelsalat von den Wurzeln befreien und waschen. Beide Salate trockenschleudern

2. Für die Feigen-Fülle den Topfen mit geriebenem Parmesan, gezupftem, fein geschnittenen Thymian, etwas Salz und Pfeffer sowie Zitronenabrieb verrühren und abschmecken. Die Masse am besten in einen Spritzbeutel füllen.

3. Die Feigen erst vom Stängel oben befreien (großzügig abschneiden) und dann oben über Kreuz einschneiden. Etwas auseinanderziehen und mit dem Topfen füllen.

4. Für das Dressing die gekochten, in Würfel geschnittenen Roten Rüben mit dem dunklen Balsamicoessig, dem Honig, dem Rapsöl, etwas Orangensaft und Abrieb, Salz und Pfeffer vermengen und mit einem Pürierstab durchmischen.

5. Die gefüllten Feigen nun je in eine Scheibe Speck einwickeln, in einer ofenfesten Form platzieren, den zuvor abgeschnittenen Deckel (Stängel) wieder dekorativ daraufsetzen und für zirka 10 Minuten im Rohr bei 200°C Umluft backen. Dann herausnehmen.

6. Das cremige Dressing mittig auf einem flachen Teller verteilen und den Salat dekorativ darauf anrichten. Je eine gebackene Feige in die Mitte setzen und mit den eingelegten Brombeeren und den Brotchips dekorieren.

Tipp: Alternativ zu den Brotchips eignen sich auch knusprig geröstete Brotcroutons.