

# Überbackene Feigen mit Rucola und Balsamico

## Für zwei Personen

100 g gewürfelter Speck	100 g Rucola	6 frische Feigen
1 Zitrone	1 Zweig Rosmarin	100 g Mehl
1 Ei	150 g Butter	100 g Schafskäse
100 ml Balsamicoessig	1 EL Dijonsenf	1 TL Honig
50 g Puderzucker	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Ei aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, 40 Gramm Butter und einer Prise Salz vermengen und zu einem festen Teig kneten. Diesen dünn ausrollen und mit einem großen Glas drei runde Teigstücke ausstechen. Die Teigstücke noch mit ein wenig Butter bestreichen und für fünf Minuten im Ofen backen. 50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die Rosmarinblätter vom Zweig abzupfen und zusammen mit dem Speck darin anbraten. Die Feigen waschen und mit dem Honig ebenfalls in den Topf geben. Alles zusammen bei mittlerer Hitze garen. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und den Dijonsenf unterrühren. Die Feigenmasse auf den vorgebackenen Teigstücken gleichmäßig verteilen, mit dem Schafskäse bestreuen und erneut in den Ofen geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Rucola waschen, trocken schleudern und mit dem Saft der Zitrone vermengen. Den Puderzucker in einem weiteren Topf karamellisieren und 50 Gramm Butter dazugeben. Den Topf von der Flamme nehmen und den Balsamicoessig unterrühren. Die überbackenen Feigen mit Rucolasalat auf Tellern anrichten und mit der Balsamicocreme garnieren.

Julian Urban am 08. April 2014