

# Ziegenkäse-Crostini, Feigen-Chutney, Wildkräuter-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Feigen-Chutney:**

250 g frische Feigen	125 g rote Zwiebeln	40 ml weißer Balsamicoessig
25 ml roter Portwein	50 g Rohrzucker	1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Olivenöl		

**Für das Ziegenkäse-Crostini:**

1 Packung Blätterteig	400 g Ziegenweickäse-rolle	100 g Honig
4 Zweige Thymian		

**Für den Wildkräutersalat:**

250 g Wildkräutersalat	100 g Frisée-Salat	2 frische Feigen
50 ml weißer Balsamicoessig	1 Zitrone	100 ml Rapsöl
1 TL mittelscharfer Senf	50 ml Ahornsirup	Salz, Pfeffer

**Für das Feigen-Chutney:**

Die Feigen in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten, mit Balsamicoessig und Portwein ablöschen. Feigen, Rohrzucker und Cayennepfeffer zugeben und sämig einkochen.

**Für das Ziegenkäse-Crostini:**

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kreise vom Blätterteig und dem Ziegenkäse mit dem gleichen Durchmesser ausstechen und im Ofen nebeneinander backen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Honig mit Thymian verrühren und auf den Ziegenkäse geben. Vor dem Servieren mithilfe eines Bunsenbrenners gratinieren.

**Für den Wildkräutersalat:**

Wildkräuter und Frisée-Salat abbrausen, trockenwedeln und vermengen.

Zitrone halbieren und auspressen. Aus Balsamicoessig, Rapsöl, Zitronensaft, Senf und Ahornsirup ein Dressing erstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat mit dem Dressing marinieren. Feigen aufschneiden und als Garnitur darauf legen.

Salat mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller portionieren. Darauf jeweils eine Scheibe Blätterteig und eine Scheibe Ziegenkäse geben. Mit dem Feigenchutney verfeinern.

Jan Matthes am 30. März 2021