

GEBACKENE FEIGEN MIT FRUCHTIGER ZIEGENKÄSEFÜLLUNG UND LAMM MIT PFLAUMEN

GEBACKENE FEIGEN MIT FRUCHTIGER ZIEGENKÄSEFÜLLUNG UND LAMM MIT PFLAUMEN

Dieses Rezept war eine echte Herausforderung. Nicht weil es besonders kompliziert oder anspruchsvoll ist, sondern weil es lila sein sollte. Ja genau - lila! Das ist nämlich die Farbe für das Cookbook of colors im September. Und mal ganz ehrlich - wie viele Gerichte sind schon wirklich lila? Mir sind nicht viele eingefallen und da meine Idee der Wahl an der entscheidenden Zutat gescheitert ist habe ich mir beim Rundgang durch mein Kaisers halt das hier überlegt. Feigen - lila -> sehr gut - mit Käse... zur Käsetheke - Ziegenfrischkäse mit Cranberrys... nicht lila aber zumindest rosa und passt definitiv gut... zurück richtung Kräuter - Zitronenmelisse -> ich habe eine Geschmacks-idee! Noch etwas Eichblattsalat eingepackt und an der Fleischtheke Lammfilet geholt. Das Ganze nimmt Gestalt an. Beim Gemüsestand draußen habe ich dann nochmal 2 viel, viel lila-farbenere Feigen eingepackt und das Ganze um ein paar Pflaumen ergänzt. Ich glaube das Ergebnis kann sich sehen lassen!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

5-6 Feigen

100g Ziegenfrischkäse mit Cranberrys

6 große Blätter Zitronenmelisse

2 EL Milch

2 Lammfilets (je 40-50g)

1 Zweig Rosmarin

6 Pflaumen

Pfeffer & Salz

etwas Olivenöl

4 Blätter Eichblattsalat pro Teller

Walnussöl

Créma di Balsamico (mit Feigenaroma)

1 Prise frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren

ZUBEREITUNG:

Nachdem ich also alle Zutaten beisammen habe geht es los. Meine größte Sorge: die Feigen könnten im Ofen braun werden. Das tun sie nun mal recht gerne und das ist normalerweise ja auch nicht schlimm... aber braun ist nun mal nicht lila – also tief durchatmen und Daumen drücken. Dann geht es los. Ich heize den Ofen auf 150°C vor. Dann schneide ich die Feigen oben auf, aber so dass ich sie aufklappen kann und der „Deckel“ noch am Rest der Feige hängt. Dann entferne ich mit einem Teelöffelchen etwas vom Fruchtfleisch. Da ich alleine in der Küche bin wird das einfach weggenascht. So bereite ich alle Feigen vor.



Jetzt hacke ich die Zitronenmelisse ganz fein und mixe sie mit dem Ziegenkäse und 2 EL Milch zu einer festen Crème. Der Käse soll seine Konsistenz dabei wirklich nur so weit verändern, dass sich die Zitronenmelisse mit der Gabel gut untermixen lässt. Dann fülle ich in jede Feige einen ordentlichen TL vom Ziegenkäsemix.



Deckel zuklappen und alle Feigen in einer kleinen Auflaufform sammeln.



Die Auflaufform wandert jetzt in den Ofen. Dort bleibt sie erst mal knapp 10 Minuten so wie sie ist. In dieser Zeit wasche und trockne ich den Eichblattsalat und lege ihn auf dem Teller aus. Darüber gebe ich etwas Walnussöl und Créma die Balsamico mit Feigenaroma, frisch gemahlene schwarze Pfeffer, Salz und rosa Pfefferbeeren. Ein bissl von der Créma di Balsamico gebe ich auch auf den Teller – ich mag das gerne.

Dann schneide ich das Lammfilet in Würfel und gebe die Rosmarinblätter dazu. Etwas (wenig) Olivenöl dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz noch beiseite stellen und marinieren lassen. Die Pflaumen halbieren und entsteinen ich schon mal.

Jetzt geht es mit den Feigen weiter... irgendwie sieht es noch nicht so aus als würde sehr viel passieren, aber sie sind zumindest noch lila. Ich erhöhe die Temperatur auf 180°C und traue mich ab jetzt nicht mehr vom Ofen weg – die dürfen alles, nur nicht braun werden...! So sitze ich also in meiner kleinen Küche vor dem Ofen. Die Katze gesellt sich sofort dazu, es riecht schließlich nach Essen und man weiß ja nie. Nach 5 Minuten sieht der Käse gut aus und ich will den Feigen nix mehr zumuten. Also hole ich die Auflaufform aus dem Ofen.



Dann kommt das Lammfilet in die Pfanne. Die kleinen Würfel brauchen nicht lange, ich brate sie eine Minuten auf höchster Stufe rundherum an, dann gebe ich die halben Pflaumen dazu und gebe dem Ganzen nochmal eine halbe Minute auf etwas reduzierter Stufe (hier 6 von 9). Die Pfanne vom Herd nehmen.

Jetzt richte ich zuerst die gefüllten Feigen an. Dazu hebe ich sie vorsichtig mit dem Löffel aus der Auflaufform. Sie sind ganz wunderbar weich geworden und duften herrlich. Also setze ich sie nebeneinander auf den Teller. Dann hole ich das Fleisch und die Pflaumen aus der Pfanne und platziere sie auf dem Salat.

Der Tisch ist schon für das Foto vorbereitet und ich schnappe mir „Bessere-Hälftes“ Kamera (die ist ein bissl – oder auch ein bissl mehr – besser als meine). Lila Essen, lila Foto.

Als die ganze Aufregung dann vorbei ist komme ich auch dazu zu probieren und muss sagen: Rezept und Foto teile ich gerne mit euch – aber von dem Essen bekommt ihr nix ab! Super lecker...

Probiert es aus!



Zu finden beim Blog-Event von Highfoodality: