

Liebblingsgericht 6 von Klara Wabenstein: Salz-süßer Grillspieß an nussigem Käse-Schiffchen

Zutaten:

ca. 150 g geräucherter Bauchspeck (dicke Scheibe)
4 getrocknete Feigen
100 g Ziegenfrischkäse
2 EL Saure Sahne
4 gewölbte große Blätter Radicchio
1 kleines Blatt Radicchio (für die Garnitur)
1 TL Kokosflocken
1 EL Pinienkerne (für die Garnitur)
1 Spritzer Honig
1 Spritzer Erdnussöl
frische Zitrone (1 EL Saft und etwas Abrieb davon)
1 TL Schnittlauch und 1 TL Petersilie (frisch oder getrocknet)
0,5 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
Salz, Pfeffer
etwas neutrales Öl für den Grill (oder die Pfanne)

Vorbereitung:

Radicchioblätter für etwa 20 Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Bitterstoffe etwas abgemildert werden. Achtung: Wölbungen der großen Blätter sollen erhalten bleiben. Getrocknete Feigen ebenfalls in kaltem Wasser einweichen. Pinienkerne grob hacken und in einem Pfännchen ohne Öl goldbraun rösten. Kleines gewässertes Radicchio-Blatt in ganz feine Streifen schneiden.

Zubereitung Grillspieß:

Eingeweichte Feigen trocken tupfen und mit dem Messer längs halbieren. Schwarte vom Bauchspeck wegschneiden. Speck in breite Streifen schneiden (12 Stücke). Nun jeweils zwei halbe Feigen (längst) und drei Bauchspeckstücke auf einen eingeölten Grillspieß aufspießen und dünn mit Öl besprühen. Auf den Grill legen – mehrmals wenden. Die Spieße sind fertig, wenn der Speck schön knusprig und die Feigen karamellisiert sind.

Zubereitung nussige Käse-Schiffchen:

Ziegenfrischkäse mit Saurer Sahne, Honig, Kokosflocken, den Kräutern, etwas Zitronensaft und -abrieb sowie Pfeffer und Salz verrühren. Erdnussöl zufügen und weiter cremig rühren. Radicchioblätter vorsichtig trocken schütteln und die großen Blätter mit angerührtem Ziegenfrischkäse füllen. Auf einen Teller setzen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit Radicchio-Streifen garnieren. Fertigen Grillspieß dekorativ dazu legen und servieren. Frisches Baguette oder angeröstete Brioche-Scheiben passen sehr gut dazu.

Das Rezept ist für vier Personen. Für kleinere oder größere Mengen rechne die Zutaten einfach entsprechend herunter oder hoch.