



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Brie de Meaux mit Pfifferlingsalat und Feigenkrokant

ZUTATEN:

Feigenkrokant:

160 g Zucker
80 g Walnüsse
4 Feigen
80 ml Rotwein
80 ml Portwein
10 cl Grenadine

240 g Brie de Meaux

Pfifferlingsalat:

160 g kleine Pfifferlinge, geputzt
Olivenöl zum Braten
1 Schalotte, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer
etwas Himbeeressig
etwas Blatt Petersilie, geschnitten
60 g Mini-Feldsalat, küchenfertig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Feigenkrokant:

80 Gramm Zucker karamellisieren lassen, die gehackten Walnüsse dazugeben und gut vermengen. Die Masse dünn auf Backpapier geben, abkühlen lassen und grob hacken. Die Feigen putzen, schälen und mit dem restlichen Zucker, Rot- und Portwein und dem Grenadinesirup in einem Topf bis zur Marmelade einkochen. Abkühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Walnüsse mit der Marmelade verrühren.

Pfifferlingsalat:

Die Pfifferlinge in heißem Olivenöl kurz anbraten, die Schalottenwürfel zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein paar Spritzern Himbeeressig ablöschen. Mit geschnittener Blatt Petersilie bestreuen.

Den Feldsalat mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl marinieren.

Anrichten:

Den marinierten Feldsalat flach auf die Teller verteilen, einige Tupfen Feigenkrokant breit verteilen und die Pfifferlinge darüber streuen. Den temperierten Brie in die Mitte setzen und mit Baguette servieren.

Getränkeempfehlung (Pairing):

Fruchtiger Weißburgunder (Weiß) oder junger Trollinger/ Pinot Noir (Rot) mit wenig Tannin