



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezepte rund um die Feige

Feigen, Feigen, Feigen!

Unser Hilferuf nach Feigenrezepten in der Ausgabe „Geniessen und Verstehen XIII“ wurde mit vielen interessanten Ideen beantwortet. Herzlichen Dank dafür! Aus den zahlreichen Einsendungen haben wir nun drei Rezepte ausgesucht, die beim „Probekochen“ im Familien- und Freundeskreis den meisten Anklang fanden. Die geschmacklichen Varianten reichen von pikant - als Bestandteil eines sommerlichen Salates - bis süß - als mariniertes Dessert bzw. fruchtig-herbe Konfitüre - also für jeden Geschmack etwas.

Kleiner Sommersalat (Nina M. Gampper, Bad Kreuznach)

ZUTATEN (für 4 Personen)

10 cm einer Stange Lauch, nur gelbe und weiße Teile
100 g frische, weiße Champignons
1 Fleischtomate
3 Feigen
2 EL Essig
3 EL Öl (evtl. Olivenöl)
Gewürze: Salz, Pfeffer aus der Mühle, Petersilie oder Dill

ZUBEREITUNG

Lauch waschen, in dünne Ringe schneiden, die Champignons blättrig schneiden und die Tomate würfeln. Die Zutaten vorsichtig mischen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl würzen. Die Feigen schälen, in dünne Scheiben schneiden und vor dem Servieren unter den Salat heben. Feingehackte Petersilie oder eine kleine Menge Dill geben dem Gericht den endgültigen Pfiff.

WEINEMPFEHLUNG

Probieren Sie dazu unseren Traiser Weißburgunder & Auxerrois trocken, der wegen seiner eleganten Art und dem weichen Burgunderton sehr gut mit dem Sommersalat harmoniert.



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Frisch marinierte Feigen (K. Christochowitz, Bad Oldesloe)

ZUTATEN (für 4 Personen)

10 frische Feigen
5 EL Cognac
 $\frac{1}{8}$ l Traiser Rotenfels Riesling Auslese
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
2 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Feigen von Blüte und Stiel befreien, quer in Scheiben schneiden und auf einer runden, tiefen Platte anrichten. Mit Cognac beträufeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren. Am nächsten Tag den Wein über die Feigen gießen und noch einige Stunden durchziehen lassen.

Sahne und Vanillezucker halb steif schlagen, die Hälfte vor dem Servieren über den Feigen verteilen, die restliche Sahne getrennt dazu reichen.

WEINEMPFEHLUNG

Ein einfaches, aber geschmacklich raffiniertes Dessert, dass Sie am besten zusammen mit einem Gläschen Traiser Rotenfels Riesling Auslese genießen!



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Preiselbeer-Feigen-Konfitüre (M. Wulf, Hamburg)

ZUTATEN (für 1¼ Liter)

500 g Preiselbeeren
500 g frische Feigen
2 feste, säuerliche grüne Äpfel
gut ½ Tasse Wasser
1000 g Zucker
2 EL Kirschwasser
2 große Zitronen

ZUBEREITUNG

Die Preiselbeeren waschen und verlesen, die Feigen entstielen, der Länge nach vierteln und in feine Scheiben schneiden. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob hacken. Eine Zitrone in Scheiben schneiden, Kerne entfernen und mit der Schale feinhacken. Die zweite Zitrone auspressen.

Preiselbeeren, Feigen, Äpfel, gehackte Zitrone, Zitronensaft und Wasser in einem großen Topf unter Rühren sanft erhitzen, bis die Beeren platzen und der Saft austritt, dann unter häufigem Rühren köcheln bis die Früchte weich geworden sind. Anschließend den Zucker hinzufügen,iterrühren bis er völlig aufgelöst ist, dann die Masse heftig aufkochen lassen und unter häufigem Rühren etwa 8 - 10 Minuten sprudelnd kochen bis sie geliert. Kirschwasser einrühren und etwa 1 Min. mitkochen lassen.

Die fertige Konfitüre in heiße, sterilisierte Gläser füllen und diese sogleich fest verschließen.