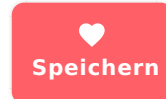




... > Menüart > Vorspeisen > Warm

Gratinierte Ricotta - Feigen mit gerösteten Pinienkernen



★★★★☆ 3.92 (22 Bewertungen)

💬 15 Kommentare

🕒 20 Min.  normal  11.12.2018

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

6 Feige(n), reife

200 ml Wein, rot, (oder roter Traubensaft)

2 EL Honig

250 g Ricotta

6 Zweig/e Thymian

Olivenöl

Salz und Pfeffer

3 EL Pinienkerne

Für die Dekoration:

Thymian

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Rotwein und Honig in einen Topf geben und sämig reduzieren lassen.
Die Hälfte des Thymians abrebeln, Blätter klein schneiden, zum Ricotta geben.
Öl, Pfeffer und Salz zufügen und alles gut verrühren.

Feigen halbieren, in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken und darauf die Masse füllen. Zusammen mit dem restlichen Thymian in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen bei Oberhitze ca. 3-5 Minuten gratinieren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten.

Anrichten:

Feigen auf einem Teller platzieren, etwas von der reduzierten Rotwein-Honig-Sauce darüber geben und die Pinienkerne auf den Feigen verteilen, mit Thymian dekorieren.

Guten Appetit!

Rezept von

chefkoch

Weitere Rezepte von chefkoch

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

01.12.2015 21:35

GourmetKathi

Das hat mir super geschmeckt!!!!Ich habe es mit Traubensaft gemacht!

Ich habe Feigen aus dem eigenen Garten verwendet, die ich im Sommer

eingefroren habe. Ich habe sie ca 10 Minuten bei 50°C im Ofen antauen lassen und dann nach Rezept weiter verarbeitet.

Danke für das schöne Rezept!

GLG Kathi

Antworten

01.06.2015 21:26

CarloIII

Ich habe die Feigen als Dessert zubereitet. Dann ist statt des Rotweines, ein Portwein zu empfehlen. Der läßt sich auch viel besser eindicken und schmeckt

süßlicher.

Der Port sollte dann auch zu Dessert getrunken werden. Lecker !

Antworten

22.09.2013 15:13

JOnas

Hallo!

Ich bin ja mehr der Purist: die Pinienkerne habe ich weggelassen, und den Rotwein trinke ich lieber dazu :)

Aber die Kombination Feigen-Ricotta-Kräuter ist einfach fantastisch, finde das passt genau so. Rosmarin geht auch sehr gut.

VG,
Jonas

Antworten

24.12.2012 07:28

elfensporn

Sehr feine und schnelle Vorspeise. Ich machs auch immer mit Ziegenfrischkäse - passt ausgezeichnet!

Gruß Elfensporn

Antworten

07.09.2010 15:37

kaktus1709

Hallo!

Ich habe die Feigen mit Ziegenfrischkäse zubereitet und da es alkoholfrei sein sollte statt Rotwein roten Traubensaft verwendet.
Es war super lecker und ist bei allen sehr gut angekommen.

LG
kaktus1709

Antworten

23.10.2007 22:00

rugiholz

Hallo,

Mir ist nicht klar, wie heiß der Backofen sein muss. Ist mit "Oberhitze" evtl "Grill" gemeint? Mein Backofen unterscheidet die Funktionen. Jedenfalls wurden die Feigen nicht schnell genug warm, der Ricotta nicht ansatzweise in angemessener Zeit braun.

Neue Frage: Wozu braucht man Ricotta? Mir schmeckt der ungewürzt nach nichts und gewürzt ist das Ergebnis nicht viel besser! Welche Alternativen bieten sich? So habe ich nur ein Rezept, das viel Konzentration verlangt und nur ein "nettes" Ergebnis bringt.

Was könnte ich falsch gemacht haben?

Grüße,
rugiholz

Antworten

15.10.2007 12:56

Rolle60

Macht echt was her.

Allerdings war das mir dem Ricotta nicht so ganz mein Geschmack.
Hat schon jemand ´ne Alternative probiert?

LG Rolle

Antworten

23.10.2007 22:07

rugiholz

Ich fand auch: Ich hab`s hingekriegt, es sah wie das Original aus, der Geschmack war aber nicht umwerfend. Ich glaube, der Käse war schuld. Ich hoffe auf andere Ergebnisse mit Ziegenfrischkäse.

Antworten

12.10.2007 18:52

Gelöschter Nutzer

Hallo,

als kleine Anregung wenn's mal mit der Zeit etwas knapper ist: Statt der Rotwein-Honig-Reduktion (sehr lecker) kann man auch Balsamicocreme nehmen. Passt auch gut!

Fotos von meinem Ergebnis sind schon unterwegs.

Grüße,

paris7

Antworten

10.10.2007 13:27

Gelöschter Nutzer

Hallo zusammen,

die Feigen gab's jetzt schon 2 mal als Vorspeise! Unglaublich lecker und sehr erfolgreich!!!

Ist ganz weit oben im persönlichen CK-Kochbuch!!!

Grüße,

paris7

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

beerentraum rezepte, gintonic rezepte, kartoffel-kohlrabi-gratin rezepte, mutzbraten rezepte, rahmgulasch rezepte, rosenkuchen rezepte, tiramsu rezepte, tortillasauflauf rezepte, zoodles rezepte, zucchini auf rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH