

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2024** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Alexander Springer

**Herzhaftes Gorgonzola-Feigen-Törtchen mit Pflücksalat
und Parmesan-Chip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Törtchen:

6 Feigen
 2 kleine Schalotten
 80 g milder Gorgonzola
 120 g Parmesan
 10 g Butter
 1 EL Himbeeressig
 100 g Mehl
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Parmesan reiben. Mehl, Butter und Parmesan mit den Händen vermengen bis sich Streusel bilden. Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im Ofen für 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und für die weitere Verwendung beiseitestellen. Schalotten abziehen und fein schneiden. Zwei Feigen ebenfalls fein schneiden.

Schalotten in Butter glasig dünsten. Feigen hinzugeben, kurz schwenken und mit Essig und einem Esslöffel Wasser ablöschen. Zucker hinzugeben und solange köcheln lassen bis ein festes Kompott entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restlichen Feigen geviertelt einschneiden, aber nicht komplett durchschneiden. Gorgonzola zupfen und in die Mitte der Feige geben. Feigen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad für 6 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und kurz auskühlen lassen. In einem Servierring zunächst die Streusel, dann das Kompott und obenauf die gefüllten Feigen platzieren.

Für die Gorgonzola-Sauce:

50 g milder Gorgonzola
 20 g Parmesan
 150 ml Milch
 Speisestärke, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch in einem Topf erwärmen und Gorgonzola darin unter Rühren auflösen. Parmesan in die Sauce reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Für den Parmesan-Chip:

30 g Parmesan

Backofen auf 190 Grad Umluft erhöhen. Parmesan reiben. Parmesan dünn in zwei Dessertringe auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Parmesanringe im Backofen ca. 6 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und den Käse erst vom Blech nehmen, wenn er ausgekühlt ist.

- Für den Salat:** Senf, Weißweinessig und Olivenöl zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat und Rucola waschen und trockenschleudern. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing marinieren.
- 50 g Rucola
 - 50 g Pflücksalat
 - 1 EL mittelscharfer Senf
 - 3 EL Weißweinessig
 - 3 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Gericht mit Blüten servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.
- Essbare Blüten