

**Sören Anders**  
**Romanasalatherzen mit Balsamico-Feigen und**  
**Ziegenfrischkäse**

**Freitag, 26. Juli 2024**

**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Mediterran**

**Zutaten:**

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 1      | Orange                            |
| 100 g  | Zucker                            |
| 200 ml | Balsamico                         |
| 130 ml | Wasser                            |
| 4      | Feigen                            |
| 2      | Romanasalatherzen                 |
| 4      | Ziegenfrischkäse-Taler à ca. 20 g |

Für die Vinaigrette:

|         |           |
|---------|-----------|
| 2 EL    | Balsamico |
| 3 EL    | Olivenöl  |
| etwas   | Salz      |
| 1 Prise | Zucker    |

**Zubereitung:**

1. Von der Orange den Saft auspressen.
2. Den Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren. Dann mit dem Balsamico ablöschen und das Wasser angießen, den Zucker los kochen und den Sud mit Orangensaft abschmecken.
3. Die Feigen abwaschen und mit einer Nadel 20mal bis in die Mitte einstechen.
4. Danach die Feigen in den kochenden Sud geben und noch einmal aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Feigen im Sud abkühlen lassen.
5. Den Romanasalat am Stück waschen und trocken schütteln oder vorsichtig trockenschleudern. Evtl dicke Rucola-Stiele abzupfen. Den Ziegenfrischkäse grob würfeln.
6. Aus Balsamico, Olivenöl, Salz und Zucker eine Vinaigrette rühren.
7. Kurz vor dem Servieren Rucola mit der Vinaigrette marinieren.
8. Die Feigen aus dem Sud nehmen, halbieren, in Spalten schneiden und auf den Rucola-Salat geben. Ziegenkäse darüber streuen und servieren.