

Weinbergpfirsiche und wilde Feigen im Speckmantel



Herrliches aus den Weingärten...

Dieses Jahr 2018 gibt es herrlich saftige und aromatische Weinbergpfirsiche. Dazu noch ein paar wilde Feigen aus dem Garten oder vom Wochenmarkt. Eigentlich ist beides geschmacklich perfekt. Doch damit daraus ein sättigendes Gericht wird, habe ich die Früchte mit deftigem Räucherspeck kombiniert. In der Pfanne knusprig ausgebraten und anschließend auf Salat angerichtet wird daraus ein spätsommerlicher Genuss.

Hier die komplette Rezeptur für "Weinbergpfirsiche und wilde Feigen im Speckmantel":

Zutaten

Für 4 Personen als kleine Vorspeise:

- 4 kleine Weinbergpfirsiche
- 4 Feigen
- 8 dünne Scheiben Speck
- Pfeffer
- 1 EL Honig
- 2 EL Apfelessig (oder Apfelbalsam Essig)
- 100 ml Apfelsaft
- 1 EL Bratöl
- Etwas Salat, Walnussöl, Walnüsse zum Anrichten

Zubereitung

Die Früchte waschen und trocken tupfen. Die Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Die Feigen halbieren.

Anschließend je eine halbe Frucht in eine Scheibe Speck einwickeln.

In einer Pfanne 1 EL Bratöl erhitzen und die Früchte mit der „Specknaht“ nach unten in die Pfanne legen. Auf beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten. Zum Schluss 1 EL Honig über die Früchte verteilen und kurz erhitzen bis der Honig schäumt.

Dann etwas Salat auf dem Teller verteilen und darauf die Früchte verteilen. Den Bratensatz in der Pfanne mit 2 EL Apfelessig und 50 ml Apfelsaft ablöschen und 1 Minute bei mittlerer Hitze einköcheln.

Zum Servieren über die Früchte träufeln. Mit Walnüssen und etwas Pfeffer bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt knuspriges Brot

