Ziegenfrischkäse mit marinierten Portweinfeigen auf Brot

Zutaten

- 1 Baguette
- 4 frische Feigen
- 400 ml roter Portwein
- 100 ml Cassislikör
- 2 Teelöffel Speisestärke
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Esslöffel brauner Rohrzucker
- 1 Stängel Thymian
- ½ Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- Grober Pfeffer

Zubereitung

Für die Feigen den Portwein mit dem Cassis kurz aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, zur heissen Flüssigkeit geben und unter Rühren weitere zwei bis drei Minuten kochen. Die gewaschenen Feigen in die Sauce legen und mindestens drei Stunden oder über Nacht marinieren. Die Baguette-Scheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit den Feigen servieren. Etwas grober Pfeffer rundet den Geschmack ab.

Wer lieber Brötchen mit Fisch oder Fleisch belegt, ist hier