



Foto: Heiner H. Schmitt, Styling: Monika Hansen

FEIGEN-PFLAUMEN-CONFIT

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 40 Min.

Ergibt: 4 mittelgrosse Gläser

Zutaten

- ⇒ 2 Zweige Rosmarin
- ⇒ 2 rote Zwiebeln
- ⇒ 800 g Feigen, getrocknet
- ⇒ und fein gewürfelt
- ⇒ 2 EL Olivenöl
- ⇒ 100 g Dörripflaumen, fein gewürfelt
- ⇒ 250 ml Portwein
- ⇒ 200 ml Wasser
- ⇒ Saft einer ½ Zitrone
- ⇒ 4 EL Balsamico (z. B. Aceto mit Feigen von Fine Food)
- ⇒ Pfeffer, Salz

Zubereitung

Rosmarinzwige waschen und trocken tupfen. Zwiebeln halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Rosmarinzwige, Feigen, Dörripflaumen dazugeben und mit Portwein ablöschen. Kurz einkochen lassen. Das Wasser hinzugeben und ca. 10 Min. einreduzieren lassen. Rosmarin entfernen, Zitronensaft und Balsamico unterrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp: Verschenken Sie zum Confit ein Stück Ziegenfrischkäse oder einen mittelreifen Pecorino.