Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Weinbergpfirsich 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