

Feigen - Senf - Soße

150 g Schalotten
100 g Feigen, getrocknet
2 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
2 EL Mehl
2 EL Dijonsenf
250 ml Rotwein, trocken
500 ml Wasser
Oregano
evtl. Kräuter nach Wahl, frische



Die Schalotten schälen, in Spalten schneiden.
Die getrockneten Feigen würfeln.
Das Butterschmalz erhitzen, Schalotten darin kräftig anbraten.
Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und zerstoßenen Wacholderbeeren würzen.
Mit Mehl bestäuben, Senf und Feigen zufügen.
Mit 1/4 Liter Wasser und dem Rotwein ablöschen.
Zugedeckt schmoren, nochmals 1/4 Liter Wasser zufügen und zu Ende garen

Als Beilage zu Wildgulasch

Balsamico-Feigen-Sauce

2 Schalotten, gehackt
2 Zehen Knoblauch, gehackt
6 Feigen, getrocknet
2 Stängel Rosmarin, fein gehackt
1 EL Rapsöl
2 dl Rotwein
2 dl Brühe
2 El Balsamico
etwas Salz, Pfeffer



Die Feigen in Würfel schneiden.
Im Rapsöl Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und Feigenwürfel (einige Stücke beiseite legen) andünsten, mit Rotwein und Brühe ablöschen.
Die Sauce köcheln lassen, bis sie ein wenig reduziert ist.
Den Balsamico zur Sauce geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Die beiseite gelegten Feigenstücke in die Sauce geben und warm werden lassen.

Als Beilage zu Lammfilet

Feigensenf aus frischen Feigen

1000 g	Feigen, frische
1 Schuss	Rotwein oder Balsamico
500 g	Gelierzucker, 2:1
200 g	Senf, mittelscharfer z.B. körniger Maille

Feigen mit dem Rotwein mit dem Mixstab pürieren, Zucker unterrühren und ca. 5 Minuten unter Rühren bei starker Hitze sprudelnd kochen lassen. Senf unterrühren und noch mal kurz aufkochen. Sofort in Twist-off-Gläser abfüllen und verschließen. Ergibt ca. 8 Gläser à 200ml



Feigen - Senf - Marmelade

200 g	Feigen, getrocknet
200 ml	Apfelsaft
130 g	Gelierzucker 3:1
100 ml	Senf, mittelscharfer

Die Feigen klein schneiden mit dem Apfelsaft ca. 10 Minuten zugedeckt kochen. Mit dem Mixstab pürieren und abkühlen lassen. Gelierzucker und Senf zugeben, kurz aufkochen lassen, noch heiß in kleine Twist-Off-Gläser füllen und für einige Minuten die Gläser auf den Kopf stellen.



Feigenchutney

500 g	Feigen, getrocknet
200 ml	Portwein, rot
200 ml	Rotwein
100 ml	Rotweinessig
2	Zitronen, davon der Saft
125 g	Zucker, braun
100 g	Dijonsenf
1/4 TL	Salz
	Pfeffer



Jede Feige in sechs Stücke schneiden.

Portwein, Rotwein, Essig und Zitronensaft dazugeben, ein bis zwei Stunden einweichen.

(Bei frischen Feigen weniger Flüssigkeit verwenden.)

Restliche Zutaten dazugeben,

in einem weiten Topf zum Kochen bringen.

Kochen bis die Feigen weich sind. Immer gut umrühren, da sehr dickflüssig und Anbrennengefahr groß.

Sehr heiß in Twist-off Gläser füllen und abkühlen lassen.

Ergibt ca. 6 Gläser

Schmeckt gut zu Käse, Rinderbraten, Roastbeef etc.

Feigen-Chutney aus frischen Feigen (süß-sauer oder scharf-würzig) sehr gut!

500 g	frische Feigen, klein geschnitten
1/2	Apfel, gewürfelt
2 kl	Zwiebeln, in feinen Streifen
5 El	Balsamico, hell
3 El	Condimento
2 El	Sherry
3 EL	brauner Zucker
2/3 EL	Senfkörner
eine Prise	Zimt
etwas	Muskatnuss
gemahlene	Nelken
gemahlener	Pfeffer
gemahlener	Korianderkörner
1 TL	geriebener Ingwer
1 kleine	Chilischote (fein gehackt) oder 1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 TL	Salz



Zunächst Essig und Zucker im Simmertopf kurz aufkochen.

Alle Zutaten in den Topf geben und nochmals aufkochen lassen.

Feigenchutney bei kleiner Flamme etwa 40 min. im offenen Topf köcheln lassen, regelmäßig umrühren.

Anschließend einfach nochmal abschmecken.

Ist es nicht süß oder sauer genug, dann etwas braunen Zucker oder Essig hinzugeben.

Möchte man mehr Schärfe, entsprechend nochmals Chili hinzugeben.

Wird dem Feigenchutney noch etwas hinzugegeben, dann unbedingt noch ein paar Minuten köcheln lassen.

Nur noch in sterile Schraubgläser füllen und diese auf dem Deckel Vakuum ziehen lassen.

Ergibt ca. 3 Gläser zu 220 ml