

Coulotte

Feigen | Feta | Walnüsse

Zutaten:

- 1 Coulotte
- 4 Feigen
- 250 g Lesbos Feta
- 250 g Walnüsse
- 100 ml Honig
- 100 ml dunkler Balsamicoessig
- 5 Zweige Thymian
- Salz, Zucker



Zubereitung:

Den Tafelspitz salzen, leicht zuckern und von allen Seiten anbraten. Bei 120 Grad Ober-/Un-terhitze für zwei Stunden im Backofen garen und anschließend kurz in der Pfanne nachbraten. Feigen einschneiden und im letzten Drittel der Garzeit zum Fleisch geben. Den Honig karamellisieren. Die Walnüsse anrösten und mit dem Thymian im Honig glasieren. Balsamicoessig begeben und das Karamell über die Feigen geben und mit Feta vollenden.

Guten Appetit!