

Rezept

Karamellisierter Ziegenkäse und Tomaten-Feigen-Kompott

Ein Rezept von Karamellisierter Ziegenkäse und Tomaten-Feigen-Kompott, am 31.05.2026

Zutaten

600 g aromatische, reife Tomaten	8 frische Feigen (250-300 g)
150 g Zwiebeln	3 EL Olivenöl
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt
2 EL brauner Zucker	2 EL Aceto balsamico
Vanillesalz	schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer	1/2 TL ½ TL gemahlener Kardamom
8 Scheiben Ziegenfrischkäse (à 25 g oder 4 Scheiben à 50 g)	schwarzer Pfeffer
2 EL feiner brauner Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal, 23 g F, 10 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Für das Kompott die Tomaten mit dem Tomatenschäler schälen und vierteln. Die Kerne herauslösen und auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Das Fruchtfleisch ohne Stielsansatz würfeln. Die Feigen abbrausen und trocken tupfen oder schälen. Das Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Tomaten, Feigen, Nelken und Lorbeerblatt zugeben und 6-8 Min. weiterdünsten. Mit dem Zucker bestreuen und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Abgetropften Tomatensaft und Essig zugeben, mit Vanillesalz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kardamom würzen. Noch etwa 5 Min. sanft dünsten, bis sich alle Aromen gut verbunden haben. Nelken und Lorbeerblatt entfernen.
3. Für den Ziegenkäse die Frischkäsescheiben pfeffern, dabei den Pfeffer mit der flachen Messerklinge in den Käse drücken. Dünn aber gleichmäßig mit dem Zucker bestreuen, sodass der Pfeffer ganz bedeckt ist. Mit dem Gasbrenner den Zucker schmelzen, bis sich eine gleichmäßige Karamellschicht gebildet hat. Auf dem Kompott anrichten und sofort servieren.