

Rezept

Morbier mit Portfeigen

Ein Rezept von Morbier mit Portfeigen, am 19.04.2024

Zutaten

16 Feigen	4 EL Zucker
450 ml Orangensaft	150 ml Rotwein
3 Sternanis abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	1 Zimtstange
700 g Morbier (in dicken Scheiben)	150 ml Portwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Feigen waschen und halbieren. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren und die Feigen hineinlegen. Orangensaft, Rotwein, Gewürze und die Hälfte der Orangenschale dazugeben. Ca. 5 Min. sanft köcheln lassen, dabei die Feigen einmal wenden. Feigen herausheben, den Sud auf ein Drittel einkochen lassen. Portwein und übrige Orangenschale dazugeben. Den Sud über die Feigen geben und ca. 1 Std. abkühlen lassen.
2. Den Käse in die Pfännchen geben und im heißen Gerät in ca. 3 Min. schmelzen lassen. Die Feigen und etwas Sud auf den Käse geben.