FEIGEN, WARMER TALAGANI UND SALAT MIT RAKOMELO-DRESSING

Feigen und talagani *sind wie füreinander gemacht, während es sich bei Rakomelo um ein traditionelles kretisches Getränk aus warmem Raki (Tresterbrand) und Honig handelt. All diese Zutaten gehen in unserem Salat eine wunderbare Verbindung süßer, salziger und säuerlicher Aromen ein.*

Talagani *ist ein traditioneller handgemachter griechischer Käse aus Schafsmilch, den man am besten knusprig gegrillt oder gebraten verzehrt. Als Ersatz können Sie Halloumi oder Ziegenkäse verwenden.*

Für das Rakomelo-Dressing

3 EL griechischer Raki oder Tsipouro (Branntwein)
2½ EL Honig
1 Gewürznelke
1 kleine Zimtstange
3½ EL Balsamico-Essig
2 EL Dijonsenf
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
je 5 EL natives Olivenöl extra und Sonnenblumenöl

400 g gemischter Pflücksalat
4 frische Feigen oder 300 g getrocknete Feigen, Stiele entfernt und gewürfelt
1 Birne, geschält, vom Kerngehäuse befreit und gewürfelt
Salz
250 g *talagani* (siehe oben)
1 Handvoll Haselnüsse, zerstoßen und geröstet

FÜR 4 PERSONEN

Für das Dressing 1 El Raki oder Tsipouro und ½ EL Honig in einem kleinen Topf verrühren, Gewürznelke und Zimtstange hinzufügen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Honig aufgelöst hat und die Gewürze die Mischung aromatisiert haben.

Vom Herd nehmen, Zimtstange und Gewürznelke entfernen und die Mischung mit dem restlichen Raki und Honig (je 2 EL), Essig, Dijonsenf, Salz und Pfeffer im Mixer auf hoher Stufe verrühren. Unter Rühren die beiden Ölsorten nacheinander langsam und gleichmäßig dazugießen, bis sich alles gut verbunden hat.

Salat, Feigen und Birne in eine Schüssel geben und mit Salz würzen. Das Dressing darübergießen und gründlich untermischen, sodass alle Zutaten damit bedeckt sind.

Den Käse in Spalten schneiden und in einer (Grill-)Pfanne bei starker Hitze von beiden Seiten einige Sekunde braten.

Die Käsespalten auf den Salat geben. Mit zerstoßenen Haselnüssen garniert servieren.