

# Aus der Hado-Küche: Ein Vorspeisenrezept

Restaurant Services

## Warmer Ziegenkäse mit Ahornsirup auf einem Carpaccio von frischen Feigen

für 4 Personen:

- |        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 4      | Ziegenkäse` 50 g                   |
| 2-3 EL | Ahornsirup                         |
| 12     | vollreife, feste Feigen            |
| 3 EL   | Cassis                             |
| 1 EL   | Balsamico                          |
| 1      | unbehandelte Zitrone: davon Abrieb |
|        | Pfeffer aus der Mühle              |

Die dünn aufgeschnittenen Feigen flächendeckend auf vier Tellern auslegen und etwas frisch gemahlene Pfeffer, etwas Balsamico, Zitronenabrieb und den Cassis darüber geben. Den Ziegenkäse für etwa 5 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und in der letzten Backminute den Ahornsirup über den Käse geben. Den Käse mittig auf die Feigen setzen und sofort servieren.

Tipp: Ciabatta und trockenen Rotwein dazu servieren

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München