

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
- 1 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