



Kaktusfeigen mit Ziegenfrischkäse und Madagaskarpfeffer

Die Kaktusfeige stammt ursprünglich aus Mexico und wächst auch in Süditalien. Sie wird auch indische Feige genannt. Ihr Fleisch ist sehr saftig, von gelber bis orangeroter Farbe und sie schmeckt angenehm süß-säuerlich. Im Fruchtfleisch sitzen viele Kerne, die man aber gut mitessen kann. Die im Handel erhältlichen Früchte sind meist bereits von den Dornen befreit, was das Schälen um einiges einfacher macht.

Zu diesen delikaten Früchten harmoniert ein Ziegenfrischkäse ausgezeichnet. Damit er nicht zu rezent schmeckt habe ich ihn mit etwas Schlagrahm zu einer Mousse vermischt. Die Garnitur mit rotem Madagaskarpfeffer ergänzt das rezent-süßsaure Gespann mit mit einer leichten, fruchtigen Schärfe.

Zutaten (pro Vorspeisen-Portion)

- 1-2 Kaktusfeigen (je nach Grösse)
- 50g Ziegenfrischkäse
- 1/2dl Vollrahm geschlagen
- 15 Kügelchen roter Madagaskarpfeffer
- etwas Blattsalat zum ausgarnieren

Kaktusfeigen schälen: Die Enden abschneiden und die Schale längs einschneiden. Das offene Schalenstück mit einer Gabel festhalten und das Fruchttinnere aus der Schale rollen.

Blattsalat zu einem kleine Bett anrichten.

Frischkäse mit dem Schlagrahm vermischen. Mit 2 Löffeln "Nuggets" abstechen und formen und auf dem Blattsalat anrichten.

Geschälte Kaktusfeigen zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden und neben dem Frischkäse anrichten. Madagaskarpfeffer leicht zerdrücken und auf den Frischkäse streuen.

