

Frischkäse-Zipfelmütze mit Feigen-Nussfüllung & Ackersalat



Pfiffige Käseideen...

Frischkäse harmoniert mit so vielen Lebensmitteln, dass es schier keine Grenzen gibt. Wenn es schnell gehen muss, kann Frischkäse mit Kräutern, Gewürzen oder Gemüsepürees vermischt und als Aufstrich serviert werden. Oder, man nimmt sich etwas Zeit und zwirbelt eine raffinierte Füllung in den Frischkäse.

Ich habe dazu getrocknete Feigen, Nüsse und heimischen Honig kombiniert. Als süß-nussige Füllung schmeckt das gut mit dem frischen, leicht säuerlichen Frischkäse. Statt alles zu einer einheitlichen Masse zu mischen, wollte ich die einzelnen Zutaten raffiniert zusammenbringen. Dazu hilft eine Klarsichtfolie. Darauf kommt ein flacher, kreisrunder Batzen vom Frischkäse. Die mittig platzierte Feigen-Nussmischung wird nun eingeschlossen, indem die überstehenden Enden der Folie über der Füllung zu einem frechen Spitz gedreht werden. Wie eine Zipfelmütze. Passt doch zum Winter, oder?

Zutaten

Für 2-4 Personen (2 Stück):

- 250 g Frischkäse (oder Ziegenfrischkäse)
- 1 getrocknete Feige
- 1 EL gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse)
- 1 TL Honig (z.B. Schwarzwälder Tannenhonig)
- 50 g Ackersalat (Feldsalat)
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf für ein Salatdressing
- Brot zum Servieren (z.B. Laugenstange)
- 1 Handvoll gemischte Nüsse, z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
- Wer möchte: eingemachte Peperoni (z.B. Pepper Drops)

Zubereitung

Die getrocknete Feige fein hacken und mit 1 EL gehackten Nüssen und 1 TL Honig vermengen.

Den Frischkäse mit einer guten Prise Salz verrühren und in zwei Portionen teilen.

Aus der Klarsichtfolie zwei Quadrate schneiden und auf die Arbeitsfläche legen. Nun die Frischkäseportionen je ca. 1 cm dick (kreisrund) mittig auf ein Stück Klarsichtfolie streichen. Anschließend die Hälfte der Feigen-Nussmischung mittig auf den Frischkäse geben. Jetzt die Seiten der Klarsichtfolie oben zusammenziehen und dabei den Frischkäse zu einer Zipfelmütze formen. Die überstehende Folie eindrehen. Beide Zipfelmützen im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen. (Besser über Nacht.)

Die restlichen Nüsse in einer Pfanne 2-3 Minuten rösten. Danach beiseitestellen.

Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf ein Salatdressing mischen.

Den Feldsalat mit Dressing vermischen und auf einem großen Brett (oder Teller) anrichten.

Den Frischkäse auswickeln und mittig auf dem Brett/Teller platzieren. Die gerösteten Nüsse auf den Käse streuen. Mit Brot und eingelegten Peperoni servieren.