



Feigen-Ziegenkäse Crostini

Knuspriges Brot, cremiger Ziegenkäse und süße Feigen vereinen sich zu einem unwiderstehlichen Crostini-Genuss. Ein Hauch orientalischer Gewürze dank dem Byodo Schwarzkümmelöl verleiht dem Rezept eine aromatische Raffinesse – perfekt als edle Vorspeise oder Snack.

Zutaten

2 Portionen

40 g Butter
1 Bahn Tramezzini Brot
250 g Saint Maure Ziegenkäse
1 EL Byodo Feigensenf
5 Haselnusskerne, geröstet
5 Mandeln, geröstet
0.5 TL Byodo Schwarzkümmelöl, nativ
2 Feigen, frisch
Dukkah Würzmischung
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
1 Handvoll Rucola
optional: geriebener Pecorino / Hartkäse

Zubereitung

Zuerst den Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter schmelzen und beiseitestellen. Tramezzini-Brot mit einem Nudelholz ganz flach ausrollen, anschließend in kleine, mundgerechte Crostini-Stücke

schneiden. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen, gleichmäßig mit der geschmolzenen Butter einpinseln und im Ofen 5-6 Minuten goldgelb backen.

Für die Creme Saint-Maure Ziegenkäse (oder eine andere Ziegenkäserolle) vorbereiten – den typischen Strohalm in der Mitte vorsichtig entfernen. Etwa 2-3 Scheiben pro Crostini abschneiden und beiseitelegen. Den restlichen Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit Feigensenf, angerösteten Mandelkernen und Haselnüssen, einem Schuss Schwarzkümmelöl, einer Prise Dukkah, sowie Salz und Pfeffer vermengen. Eine Feige schälen, das Fruchtfleisch zerdrücken und in die Ziegenkäsecreme einrühren – das verleiht der Mischung eine fruchtige Tiefe und schöne Farbe.

Die gebackenen Crostini aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Etwas von der Ziegenkäse-Feigen-Creme großzügig auf die Crostini setzen. Dann abwechselnd Scheiben Saint-Maure-Ziegenkäse und frische Feigen darauflegen – etwa 2-3 Scheiben von jeder Sorte pro Crostini.

Zum Anrichten etwas Dukkah auf den Teller streuen, die Crostini darauf platzieren und optional noch einen Klecks der Creme daneben geben. Mit frischem Rucola und einem Hauch Feigensenf garnieren. Zum Schluss ein paar Tropfen Schwarzkümmelöl darüber träufeln – das rundet den Geschmack perfekt ab. Wer mag, kann zusätzlich etwas frisch geriebenen Pecorino oder Hartkäse darüber geben.