

Feigen-Canapés

Für 4 Portionen:

4 Sch. festes Vollkornbrot 250 g Frischkäse 4 große Feigen
Zimt

Vollkornbrot ohne Rinde in etwa 3 x 3 Zentimeter große Stückchen schneiden. Frischkäse in einen Spritzbeutel oder ein Spritzgerät füllen und auf jedes Brotstück einen üppigen Klecks geben. Feigen mit einem Tuch trocken abreiben, vierteln und auf den Frischkäse setzen. Mit einem Hauch Zimt bestreuen.

Tipps:

Wenig Canapé-gesegnet sind grobe, bröckelige Sauerteigbrote. Gut eignen sich dagegen Pumpernickel, abgepacktes Vollkornbrot oder auch ein feingemahltes Vollkornbrot mit fester Krume. Feigenviertel oder Feigenhälften lassen sich mit Schale besser zuschneiden und bleiben später so auch besser in Form. Die Schale sollte man ruhig mitessen, insbesondere dann, wenn die Früchte jung, frisch und zart sind.

Diätbeflissene können für die Feigen-Canapés natürlich auch fettreduzierten Frischkäse nehmen. Beim eleganten Stehempfang sollte der Fettgehalt allerdings üppiger sein. Zu den frischen Feigen passen auf jeden Fall viele Käsesorten: sahnig-milder Mascarpone ebenso wie ein extrem würziger Roquefort oder ein Gorgonzola. Auf rund geschnittenem Brot macht sich auch ein in Scheiben geschnittener runder Ziegenfrischkäse gut.

test September 2006