



Feigenhäppchen

Frisch aus Daniels Küche

Aperovarianten zur Feigenzeit.

kleine reife Feigen

Entenstopfleber
Frischkäse
rote Pfefferbeeren
Piment d'Espelette
Fleur de sel



1. Feigen längs halbieren, eventuell ein kleines Stückchen Schale wegschneiden, damit sie flach auf der Servierplatte liegen bleiben.
2. Stopfleber in Scheiben und dann in feigengrosse Stücke schneiden, Auf jede zweite Feigenhälfte legen, etwas Fleur de sel daraufstreuen und mit ein paar Pfefferbeeren dekorieren.
3. Frischkäse in Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben, auf jede zweite Feige aufspritzen und mit Piment d'Espelette toppen.