



Higo & Mató by Paco Pérez

Mató-Käsecreme | Feigencarpaccio & -toffee | Feigenhautgranitée

Zutaten für 4 Personen

Geriebene Feigen: 200g Feigen

Mató-Käsecreme: 750g Mató-Käse (org. Ziegenfrischkäse oder alternativ Ricotta), 80ml Sahne

Feigenhautgranitée: 400g Feigenhaut von den verwandten Feigen, 100ml Wasser, 20g brauner Zucker

Feigentoffee: 100g Feigenhaut von den verwandten Feigen, 400ml Sahne, 20g weißer Zucker

Feigenspalten: 200g Feigen

Zubereitung

Feigenhautgranitée

Die Feigenhaut mit Wasser und Zucker vermengen und für 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach die Flüssigkeit abgießen und diese gefrieren, um sie zu einer Granitée verarbeiten zu können.

Geriebene Feigen

Feigenhaut abziehen. Feigenfruchtfleisch einfrieren und bis zum Anrichten in der Kühltruhe lassen, damit sie beim Servieren des Desserts mit einer feinen Reibe über das Gericht geraspelt werden können.

Feigentoffee

Die Feigenhaut mit Sahne vermengen, für 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und danach abseihen. Nun zu einem dunklen Karamell einkochen und mit der Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen.

Mató-Käsecreme

Den Mató-Käse (oder Ricotta) und die Sahne mithilfe eines Handrührgerätes verrühren, sodass die Käsecreme eine leicht flüssige Konsistenz erhält.

Feigenspalten

Die Feigen der Länge nach in dünne Spalten aufschneiden.

Anrichten

Die Mató-Käsecreme mittig auf dem Teller oder in einer Schale anrichten. Einige dünne Scheiben der Feige als Carpaccio obenauf setzen und mit dem Toffee abschließen. Kurz vor dem Servieren das Feigenhautgranitée dazugeben und die gefrorenen Feigen darüber raspeln.