

Feigen-Schinken-Crostini, gefüllte Riesen-Champignons

Für zwei Personen

4 Scheiben Parma-Schinken	100 g Räuchermakrele	4 Scheiben Ciabatta
700 g Riesenchampignons	75 g Rucola	1 Bund glatte Petersilie
4 Feigen	30 g Ziegenfrischkäse	200 g Frischkäse
150 g Emmentaler	1 EL Balsamicoessig	1 TL Honig
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Den Emmentaler reiben. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Makrelen in kleine Stücke schneiden und mit dem Frischkäse, 100 Gramm Emmentaler und der Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Die Champignons in die gefettete Auflaufform geben. Die Makrelen-Frischkäse-Mischung in die Champignons geben und mit dem restlichen Emmentaler bestreuen. Die Pilze im Ofen 15 bis 20 Minuten gratinieren. Eine Grillpfanne vorheizen. Das Ciabatta beidseitig dünn mit etwas Olivenöl bestreichen und in der heißen Pfanne auf jeder Seite zwei Minuten rösten. Den Rucola waschen und trocken tupfen. Den Ziegenkäse klein schneiden. Die Feigen vierteln. Den Schinken klein schneiden. Den Rucola, den Ziegenkäse, die Feigen, den Schinken, den Balsamico und zwei Esslöffel Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feigen-Schinken-Salat auf dem Brot verteilen und mit dem Honig garnieren. Die Feigen-Schinken-Crostini mit den gefüllten Riesenchampignons auf Tellern anrichten und servieren.

Willi Kays am 18. März 2014