

TAPAS – PERSIMON KAKI MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND SERRANOSCHINKEN

Dieser Beitrag enthält Werbung

TAPAS – PERSIMON KAKI MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND SERRANOSCHINKEN – KOOPERATION

Es ist mal wieder so weit – uns hat die Lust auf Tapas gepackt. Die sollten gut vorzubereiten sein damit das Essen dann schnell auf den Tisch kommt wenn es so weit ist. Passende Kandidaten waren dafür gebratene Chorizo und das Honig-Hähnchen mit Pinienkernen. Als dritte Leckerei wollte ich gerne etwas mit Persimon Kaki** zaubern. Ich wurde nämlich gefragt ob ich Lust hätte die Persimon Bouquet** zu testen und da ja derzeit einige Blogger von den leckeren Früchtchen schwärmen war ich natürlich auch neugierig. Dazu muss man wissen, dass die Bezeichnung Persimon® ein bisschen wie Champagner ist – nur Kakis die aus der Region Ribera del Xúquer im spanischen Valencia kommen dürfen diese Bezeichnung tragen. Und das Schöne – sie sind auch in reifem Zustand noch fest und trotzdem super süß und aromatisch, damit eignen sie sich perfekt für dieses Rezept! Denn die Kaki wird hier in feine Scheiben aufgeschnitten, mit der Ziegenfrischkäsecreme bestrichen und in den salzigen Schinken gewickelt. Das Ganze ist im Prinzip eine weiterentwickelte Variante meiner Kaki in Parmaschinken (die bei uns im Winter regelmäßig die Melone in Parmaschinken ersetzt). Die Kombination süß und salzig war wieder mal super lecker und die kleinen Häppchen toll vorzubereiten. Damit eignen sie sich nicht nur als Tapas, sondern auch für ein buntes Party- / Silvester Buffet!



ZUTATEN FÜR 8 RÖLLCHEN:

1 Persimon Kaki

150g Ziegenfrischkäse

Pfeffer

1/2 Bund Schnittlauch

4 Scheiben Serranoschinken

Holzspießchen

ZUBEREITUNG:

Die Persimon Kaki schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Ziegenfrischkäse in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel cremig rühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit dem Pfeffer untermengen.

Die Kakischeiben bis zur Hälfte mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen.



Die Serranoschinkenscheiben halbieren und längst falten. Die Kakischeiben aufrollen und mit dem Schinkenstreifen mittig umwickeln. Den Schinken und die Kaki mit einem Holzspießchen fixieren.

Die Kaki mit Ziegenfrischkäse und Serranoschinken auf einem passenden Teller oder Schälchen anrichten.



Bis ca. 15 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank kalt stellen oder sofort auf den Tisch stellen.

Lasst es euch schmecken!



Und da ich eine ganze Kiste von den leckeren Persimon Kakis bekommen habe gibt es in den nächsten Tagen sicher noch das eine oder andere Rezept für euch... wobei sie auch pur super lecker sind!



©katha-kocht.de

***Dieser Beitrag ist in freundlicher Kooperation mit Persimon® Bouquet entstanden. Eine Kiste Persimon Kakis wurde mir zum Testen zur Verfügung gestellt. Meine Meinung zum Produkt ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meinem persönlichen Geschmack.*