

• **Ziegenkäse mit Datteln aus Tunesien**

**Zutaten für 10 Portionen:**

200 g frische Datteln                      300 g Feigensenf  
600 g cremiger Ziegenfrischkäse      3 Blatt weisse Gelatine  
Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Die Datteln häuten, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Ziegenkäse in einem Küchentuch sehr gut ausdrücken, dann mit den Dattelstücken vermischen und mit Pfeffer würzen. Die Käsecreme 2,5 cm hoch in eine geeignete Form (20x12 cm) füllen, die Oberfläche glattstreichen. Kalt stellen. Die Gelatine kalt einweichen. Den Feigensenf bei sehr milder Hitze erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Leicht abkühlen lassen, auf der Ziegenkäsecreme verteilen und glattstreichen. Abgedeckt bis kurz vorm Servieren kalt stellen. Die Käsecreme in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und auf Platten anrichten.