Saint-Maure mit Weichselconfit

auf Cracker

dg: recht gut

1 Cracker pro Person
1 Tranche St-Maure de Touraine pro Person
Olivenöl, Da Capua
Maldonsalz
Vietnam-Pfeffer
Visciolata-Konfi

Weichseln abtropfen lassen.
Saint-Maure in 8 mm-Tranchen schneiden.
Mit Maldon-Salzflocken sowie Vietnam-Pfeffer betreuen und etwas Olivenöl beträufeln.
Mit einem Kaffeelöffel in die Mitte des Ziegenkäse eine kleine Vertiefung drücken und eine abgetropfte Weichsel hinein setzen.
Tranchen auf einen Cracker fügen und auf einer Platte anrichten.