



Feigencarpaccio

Frisch aus Daniels Küche

Da man ja inzwischen alles, was irgendwie rot und dünn geschnitten ist, Carpaccio nennen darf, heißt unser Salat auf Feigenscheiben halt auch so. Progressiveren Zeitgenossen reicht schon ‚dünn geschnitten‘ ohne Farbzusatz, um ein Carpaccio zu haben. So, das war der Absatz zur Allgemeinbildung, jetzt wird angerichtet.

Reife Feigen

Rucola

rote Zwiebel

Parmesan

Rohschinken, hauchdünn geschnitten

Balsamicoreme

Olivenöl

Salz, Pfeffer



1. Reife Feigen quer in Scheiben schneiden und mit etwas Balsamicoreme beträufeln.
2. Zerzupfte dünne Rohschinkenscheiben, Rucola, Parmesanspäne und Zwiebelringe darübergeben.
3. Mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Et voilà!