

Feigencarpaccio mit Wachauer Schinken und Fetacrumble

25.Juli 2022

Zutaten für 2 Personen

1 Pk Wachauer Schinken

3 reife Feigen
100g Feta Käse
1 Zitrone
100g frische Eierschwammerl
100 ml Balsamico Essig
1 El braunen Zucker
1 El Senfkörner hell
1 Tl Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Wir beginnen damit die Balsamico Reduktion herzustellen. Ich empfehle eine größere Menge, da man diese immer wieder für andere Vorspeisen und Salate verwenden kann.

Dazu erhitzen wir 100ml Balsamico Essig mit 1 El braunen Zucker und 1 El Senfkörner. Dies kochen wir für gut 7 Minuten ein. Sollte es zu dick werden beim Einkochen, einfach wieder etwas Balsamico dazu eben.

Während die Reduktion einkocht marinieren wir die Fetacrumble. Crumble sind im Grunde Brösel. Dazu bröseln wir den Feta mit unseren Händen in eine Schüssel und fügen den Saft einer halben Zitrone hinzu. Die Schale schmeissen wir nicht weg.

Die Eierschwammerl säubern wir vorsichtig (und nicht unter Wasser) und braten sie mit etwas Öl, Salz und Pfeffer in einer Pfanne an. Es reicht wirklich wenn sie scharf angebraten sind.

Die Feigen vorsichtig und langsam (mit Geduld) dünn aufschneiden und gleich auf Teller legen. Auf diesen Teller legen wir nun unseren Wachauer Schinken dazu, streuen etwas Eierschwammerl darüber und runden mit den Fetacrumble ab.

Mit der Reduktion bringen wir noch etwas Säure ins Spiel. Einfach ein wenig darüber verteilen.

Mein Tipp, noch frische Zitronenzeste darüber reiben zum Abrunden.

Wahlweise Brot, Toastbrot oder anderes Gebäck dazu servieren und genießen.

ein leichter schneller Sommersnack.

