

Schinken-Carpaccio mit Feigendressing

Zutaten

für ein Vorspeisenteller

100g hauchdünn geschnittener Schinkenspeck
3 getrocknete Feigen
1 Zitrone unbehandelt
1 Handvoll Rucola
7g Walnusskerne
2 EL Walnussöl
Etwas Parmesan
Salz und Pfeffer

Ciabatta

300g Weizenmehl glatt
1 P. Trockengerm
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
200 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung:

1.
Speck leicht überlappend auf ein Teller auflegen.
2.
Zwei Feigen in kleine Würfel schneiden, Zitrone waschen und die Hälfte der Schale abreiben und zu den Feigen geben. Zitrone halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen, ebenfalls dazugeben. Feigen mit Öl, Salz und Pfeffer gut durchmischen und abschmecken.
3.
Den geputzten und gewaschenen Rucola in die Mitte des aufgelegten Schinkenspecks platzieren, Feigendressing über Schinkenspeck und Rucola verteilen.
Mit Walnüssen und gehobeltem Parmesan bestreuen, zum Schluss noch mit einer Feige und Nuss-
hälfte garnieren.

Zubereitung Ciabatta

1.
Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 2 Stunden zugedeckt Rasten lassen.
2.
Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals gut durchkneten, anschließend zu einer Rolle formen.
3.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals zugedeckt kurz gehen lassen.
4.
Im vorgeheizten Ofen bei 190 C° ca. 25 Minuten backen.

