

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2026**
Zusatzgericht von Zora Klipp



Feigen-Carpaccio mit Feta

Zutaten für zwei Personen

Für das Feigen-Carpaccio:
 6 frische Feigen

Die Feigen schälen und den weißen Rand wegschneiden. Den Rand und die Schale kann man zum Beispiel für ein Chutney verwenden.

Feigen auf einen Teller legen und Backpapier darauf platzieren. Dann mit einem Gewicht, zum Beispiel einer Pfanne, die Feigen vorsichtig plattdrücken.

Für das Olivenöl-„Karamell“:
 30 ml Ahornsirup
 30 ml Olivenöl

Ahornsirup vor der Verwendung kaltstellen. Olivenöl in eine Schüssel geben. Ahornsirup unter Rühren langsam in das Olivenöl rühren bis es emulgiert. Das Karamell über den Feigen verteilen.

Für die Fertigstellung:
 30 g Rucola
 ½ Zitrone, Abrieb
 100 g Feta
 2 EL Walnüsse
 1 Zweig Minze
 Grobes Meersalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feigen-Carpaccio mit grobem Meersalz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Feta über das Carpaccio bröseln. Nüsse grob hacken. Carpaccio mit Rucola, Minze und Nüssen garnieren und servieren.