Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 15.09.2026

Carpaccio von Feigen mit Serranoschinken und Manchegokäse **Für ca. 4 Personen**

Zutaten
8 Walnusskernhälften
50 g Rucola
2 EL Orangensaft, frisch gepresst
2 EL Weißweinessig
etwas Salz
etwas Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL Honig, flüssig
1 TL Senf
5 EL Raps- und Olivenöl, nativ
6 Feigen, frisch
100 g Serrano-Schinken, in hauchdünnen Scheiben; alternativ Schwarzwälder Schinken
60 g Manchegokäse, gereift
2 EL Pinienkerne oder Mandeln, geröstet

Zubereitung:
1. Nusshälften in einer Pfanne unter Wenden rösten, auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
2. Rucola verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Für das Dressing Orangensaft, Essig, Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Olivenöl gründlich verquirlen.
3. Von den Feigen den Stiel abschneiden und die Früchte dünn schälen.
4. Früchte halbieren. Je 3 Hälften, mit der Schnittfläche nach unten auf einen Teller geben und mit einem großen flachen Glasboden auf den Tellern flachdrücken. Schinkenscheiben darauf anrichten. Manchego mit einem Hobel darüber hobeln. Nüsse grob hacken und überstreuen. Das Dressing über das Carpaccio träufeln. Mit Pinienkernen oder Mandelstiften bestreuen und servieren. Dazu passt Baguette.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/leben/rezepte/fleisch/carpaccio-von-feigen-mit-serranoschinken-und-manchegokaese-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.