# Feigen-Carpaccio mit Birnen im Speckmantel und Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für das Feigen-Carpaccio:**

| | | |
|---|---|---|
| 4 Feigen | 1 Ziegenfrischkäse | 1 EL Honig, dunkel |

**Für die Birnen:**

| | |
|---|---|
| 6 Scheiben Frühstücksbacon | 1 Birne |

**Für den Feldsalat:**

| | | |
|---|---|---|
| 200 g Feldsalat | 4 EL Feigenbalsamico | 1 EL Olivenöl |
| Salz, Pfeffer | | |

Die Feigen waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Feigenscheiben auf einem Teller als Carpaccio anrichten. Die Mitte des Tellers dabei freilassen. Den Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Anschließend in die Mitte des Carpaccios legen und mit dem Feigenbalsamico und dem Olivenöl beträufeln. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Den Ziegenfrischkäse in kleinen Stücken über die Feigen bröseln. Den Honig darauf tröpfeln. Die Birne schälen, vierteln und von dem Kerngehäuse befreien. Anschließend die Birnenviertel mit Speck umwickeln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett von allen Seiten anbraten. Anschließend die Birnenviertel in der Mitte, auf dem Feldsalat anrichten und servieren.

Karin Haugeneder am 21. Januar 2015