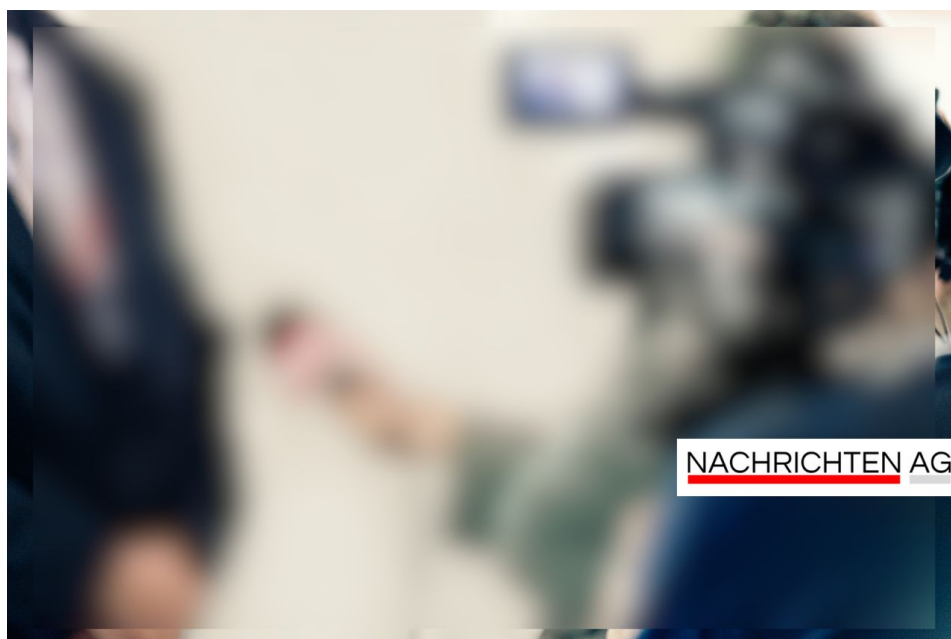


Feigensalat mit Prosciutto: Dalmatien auf dem Teller erleben!

Entdecken Sie das köstliche Feigen-Rezept von Krešimir Oblak und erfahren Sie mehr über die traditionsreiche dalmatinische Küche.



Dalmatien, Kroatien - Heute, am 4. Juni 2025, läutet die Feigensaison in Österreich ein wahres Fest der Aromen ein. Feigen haben nicht nur einen besonderen Platz in unseren Herzen, sondern sind auch ein wichtiger Bestandteil der dalmatinischen Küche in Kroatien. Wenn Sie auf der Suche nach einem Rezept sind, das den Sommer in Ihr Zuhause bringt, sollten Sie unbedingt den Feigen-Rucola-Salat mit Prosciutto ausprobieren, den der gebürtige Dalmatiner und Privatkoch Krešimir Oblak direkt von seiner Luxusyacht mitbringt. Dieser feine Sommersalat vereint traditionelle Dalmatiner-Aromen mit modernen Akzenten und ist ein echter Gaumenschmaus.

Krešimir, der seine Fähigkeiten in renommierten Michelin-Sterne-

Restaurants sowie in einem ausgezeichneten Boutique-Hotel geschärft hat, zeigt, wie einfach es ist, ein Stück Dalmatien auf den Teller zu bringen. Der Salat enthält nicht nur feine Feigen, sondern auch Rucola, Prosciutto und confierte Cherrytomaten, die beim Backen ihre Süße entfalten und das Gericht perfekt abrunden. **freizeit.at berichtet, dass ...**

Das Rezept für den Feigen-Rucola-Salat

Und so geht's:

1. Ofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
2. Cherrytomaten halbieren, mit Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer und Thymian vermengen, auf Backpapier legen und ca. 1 Stunde confieren. Nach dem Garen 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.
4. Walnüsse rösten, Honig hinzufügen, umrühren und mit einer Prise Salz verfeinern. Abkühlen lassen.
5. Feigen in acht gleich große Spalten schneiden.
6. Für das Dressing: Honig, Olivenöl, Aceto Balsamico Crema, Salz und Pfeffer verrühren.
7. Salat anrichten: Rucola, Prosciutto, Mini-Mozzarella, Feigen und confierte Cherrytomaten in einer Schüssel oder auf Tellern anrichten. Mit Pinienkernen, Honig-Walnüssen und frischen Basilikumblättern garnieren. Dressing gleichmäßig verteilen.

Was macht die dalmatinische Küche eigentlich so besonders? Die mediterrane Gastronomie ist für ihre Einfachheit und Vielfalt bekannt. Sie verbindet Tradition mit modernen Einflüssen und bietet gesunde, schmackhafte Gerichte, die oftmals mit hochwertigem Olivenöl, frischem Fisch und köstlichen dalmatinischen Weinen zubereitet werden. Die Zubereitungen sind leicht verdaulich und zeichnen sich durch ihre Natürlichkeit aus. **myluxoria.com hebt hervor, dass ...**

Kulinarische Delikatessen aus Dalmatien

Neben dem Feigensalat gibt es viele weitere kulinarische Highlights, die man während eines Aufenthalts in Dalmatien nicht verpassen sollte. Dazu gehören:

- ****Schwarzes Risotto**** mit Tintenfischfarbe, oft ein beliebtes Gericht während der Fastenzeit.
- ****Pršut****, ein leckeres, trockengepökeltes Schweinefleisch, das mindestens ein Jahr reifen muss.
- ****Buzara****, eine köstliche Zubereitung von Meeresfrüchten mit Knoblauch, Olivenöl und Weißwein.
- ****Pašticada****, mariniertes Rindfleisch, das oft als die Königin der dalmatinischen Küche gilt.
- ****Austern**** aus der Region Ston, bekannt für ihre hervorragende Qualität.

Die Rezepte und Kochkünste werden in Familien über Generationen weitergegeben und zeigen die Liebe zur Tradition. Die dalmatinische Küche ist eine Hommage an die Vergangenheit und wird von exzellenten Lokalen in der Region zelebriert. **reise-liebe.com berichtet, dass ...**

Genießen Sie die Aromen des Mittelmeers, die frischen Zutaten und die herzliche Gastfreundschaft dieser einzigartigen Region! Ob man den Feigensalat selbst zubereitet oder die kulinarischen Köstlichkeiten in einem authentischen Restaurant in Dalmatien probiert, alle Gaumenfreuden warten nur darauf, entdeckt zu werden.

Details	
Ort	Dalmatien, Kroatien
Quellen	• freizeit.at • www.myluxoria.com • www.reise-liebe.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at