

Rezept der Woche

Dieses Rezept der Woche hat mir eine Kundin gegeben. Ich finde, es schmeckt grossartig! Die Spargeln harmonieren wunderbar mit dem exquisiten Pata-Negra-Schinken.



von Lisa Schierscher

Pata-Negra-Schinken (Jamón Ibérico) stammt von den in Spanien heimischen dunkelhäutigen Schweinen. Der Schinken wird mit viel Handarbeit auf traditionelle Weise hergestellt. Die artgerechte Haltung der Schweine und die natürliche Nahrung (Eicheln) verleihen dem Schinken den ganz typischen Geschmack.

Spanischer Salat mit Pata-Negra-Schinken

Für 2 Personen

- 12 grüne Spargeln**
- 2 EL Olivenöl**
- 1 EL Salzmandeln, gehackt**
- 1 Orange, geschält und in ca 2 cm grosse Würfel geschnitten**
- Grüner Blattsalat, z.B. Eichblatt**
- 8 Scheiben Pata-Negra-Schinken**
- 30 g Manchego Käse (spanischer Schafkäse)**
- Schwarzer Pfeffer**

Für die Sauce

- 1 Orange**
- 1 TL grobkörniger Senf**
- 3 EL Gemüse-Bouillon**
- 2 EL Essig**
- 1 EL Olivenöl**
- Meersalz und Pfeffer**



1. Spargeln rüsten und halbieren. Olivenöl in einer Bratpfanne bissfest braten, dann die Salzmandeln dazugeben und ein paar Minuten mitbraten.
2. Für die Salatsauce die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Senf, Gemüsebouillon, Essig und Öl mischen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
3. Salat in mundgrosse Stücke zerkleinern und auf den Tellern anrichten. Die Orangenstücke, die Spargeln und den Pata-Negra darauf verteilen und mit Sauce beträufeln. Manchegokäse darüber hobeln und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen