

Vorspeisen-Variationen mit Parmaschinken

 happy-mahlzeit.com/2020/02/15/vorspeisen-variationen-mit-parmaschinken/

Zutaten für 6 Personen

Für das Tatar:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Parmaschinken, in 2–3 mm dicken Scheiben
- 4 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 1–2 TL milder Weißweinessig
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Schinkenpäckchen:

- 6 Ziegenfrischkäse-Taler à ca. 30 g
- 6 dünne Scheiben Parmaschinken 1 kleiner Radicchio
- 12 Salbeiblätter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Spritzer Aceto balsamico
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Für das Carpaccio:

- 8 dünne Scheiben Parmaschinken
- 4 EL geriebener Parmesan
- 2 große oder 4 kleine Steinpilze
- 1 Handvoll Baby-Salatblätter
- 3 EL Olivenöl
- 1–2 TL Aceto balsamico
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Tatar die Kartoffeln schälen, waschen, in sehr feine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Schinken ebenfalls in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Mit Pfeffer würzen, den Schinken untermischen und kurz erwärmen.

Das restliche Olivenöl, den Essig und Schnittlauch zur Kartoffelmischung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe eines Metallrings aus der Kartoffelmischung auf Tellern kleine Türmchen formen und nach Belieben mit Schnittlauchhalmen und Rucola garnieren.

Für die Schinkenpäckchen die Ziegenkäse mit Pfeffer bestreuen, oben und unten jeweils mit 1 Salbeiblatt belegen und mit 1 Scheibe Schinken umwickeln. Den Radicchio putzen und waschen, trocken tupfen und etwas zerpfücken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Ziegenkäsepäckchen auf jeder Seite 1 - 2 Minuten braten und herausnehmen.

Den Radicchio in die Pfanne geben und unter Rühren kurz anbraten. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ziegenkäsepäckchen mit dem Radicchio anrichten.

Für das Carpaccio eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen. Den Parmesan gleichmäßig hineinstreuen. Sobald der Käse schmilzt und die Ränder goldbraun werden, den Käsefladen vorsichtig wenden und auf der anderen Seite kurz backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Pilze putzen, vorsichtig abreiben, falls nötig waschen und gut trocken tupfen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Steinpilze darin auf beiden Seiten goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steinpilze mit dem Schinken auf Teller verteilen.

Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Essig und das restliche Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter darin wenden und auf dem Carpaccio verteilen. Den Parmesan-Chip in Stücke brechen und darüberstreuen.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Schinken