

Serrano-Schinken-Tatar, Portwein-Feigen, Ciabatta

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Serranoschinken	70 g Schalotten	70 g Staudensellerie mit Grün
1 Zitrone, Saft, Abrieb	1,5 Bund glatte Petersilie	1 TL mittelscharfer Senf
70 ml Olivenöl	$\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Portweinfeigen:

3 frische Feigen	200 ml Portwein	1 TL Puderzucker
------------------	-----------------	------------------

Für das geröstete Ciabatta:

3 Scheiben Ciabatta	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für das Tatar:

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In kochendem Wasser ca. 3-4 Minuten blanchieren. Sobald der Dampf nicht mehr scharf zwiebelig riecht, sind die Schalotten perfekt. Danach Schalotten in eine Schüssel geben und Olivenöl und Senf hinzufügen. Eine Hälfte der Zitronenschale abreiben und 2 TL Zitronensaft auspressen. Beides dazugeben und alles zu einer Vinaigrette verrühren.

Serranoschinken und innere Stangen vom Staudensellerie in kleine Stücke bzw. Würfelchen schneiden. Das Grün des Staudensellerie unbedingt mitverwenden, weil es einen besonders feinen Geschmack hat.

Blätter der Petersilie abzupfen und fein hacken. Mit Schinken und Sellerie vermischen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Alles mit den marinierten Schalotten vermischen. Tatar etwas durchziehen lassen und dann nochmals abschmecken.

Für die Portweinfeigen:

Puderzucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in den Karamell legen.

Etwas durchschwenken, danach mit dem Portwein ablöschen. Diesen zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen lassen und die Portweinfeigen bereitstellen.

Für das geröstete Ciabatta:

Ciabatta in der Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und das Brot damit einreiben. Mit Öl beträufeln und mit Salz würzen.

Michelle Tirschler am 12. September 2023