

Zamette (fetter Speck) mit Buttermilch-Joghurt-Shake

Für zwei Personen

200 g Südtiroler Speck	3 mehligk. Kartoffeln	800 g Kartoffelstärke
1 Ei	100 g Blauschimmelkäse	1 kleine Honigmelone
2 Limetten	1 Gurke	1 große Zwiebel
1 EL Honig	1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill	500 ml Buttermilch	100 ml Naturjoghurt
50 ml Apfelsaft	Rapsöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser gar kochen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Speck würfeln. Die Zwiebeln und den Speck in die heiße Pfanne geben und darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Ei und die Kartoffelstärke zugeben und zu einem festen Teig stampfen. Den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden. Aus dem Kartoffelteig Kugeln formen und je mit einem Stück Käse füllen. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Klöße darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die fertigen Zamette zusammen mit der Speck-Mischung auf einen Teller geben und in dem vorgeheizten Backofen warmhalten. Für den Joghurt-Buttermilch Shake die Buttermilch und den Joghurt in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Hälfte der Kräuter mit der Hälfte des Shakes vermischen. Zuerst den Shake mit den Kräutern, dann die Joghurt-Buttermilch-Mischung in ein hohes Dessertglas füllen. Die Gurke schälen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Honigmelone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit dem Kugelstecher ausstechen. Die Gurken- und Melonenstücke zusammen in eine Schüssel geben. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Anschließend die Limette halbieren und auspressen. Den Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und zusammen mit der restlichen Petersilie und dem restlichen Schnittlauch, dem Limettensaft, dem Apfelsaft sowie dem Honig vermischen. Mit der Limettenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Melonen-Gurkensalat geben und alles vermengen. Die Zamette zusammen der Schinken-Speck Mischung und mit dem Gurken-Melonen Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Buttermilch-Joghurt-Shake servieren.

Stefan Florian am 17. September 2012