

Gamba-Röllchen Schinken, Curryöl und Birnen-Chutney

Für 2 Personen

Für das Birnenchutney:

1 TL weißer Balsamico-Essig	50 ml weißer Portwein	150 ml Birnensaft
1 Spritzer Limonensaft	1 Msp Limonenschale	1 TL Honig
Salz	1 Msp Cayennepfeffer	1 TL Curryöl
2 Birnen	1 TL Schwarzwälder Schinken	

Für die Gambaröllchen:

4 Gambas (a 100 g)	1 EL Olivenöl	1 Spritzer Curryöl
1 Spritzer Limonenöl	Salz	1 Msp Cayennepfeffer
1 EL Birnenchutney	2 Birnen	4 Sch Schwarzwälder Schinken
1 Chicorée	2 EL Saiblingkaviar	

Für den Kräutersalat:

1 Bund gemischte Kräuter	2 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico-Essig
1 Spritzer Zitronensaft	weißer Pfeffer	1 Prise Zucker

Balsamico, Portwein und Birnensaft einkochen. Mit dem Limonensaft und -schale, Honig, Salz, Cayennepfeffer und Curryöl würzen. Die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Birnenwürfel und den feingeschnittenen Schinken in den Sud geben und kurz aufkochen. In einem Glas kalt stellen. Zwei der Gambas in Würfel schneiden und kurz in Olivenöl anschwitzen. Mit Curryöl, Limonenöl, Salz und Cayennepfeffer würzen und einen Esslöffel Birnenchutney dazugeben. Die Birnen schälen und mit einem Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einer Klarsichtfolie dünn nebeneinander auslegen. Die Schinkenscheiben auf die Birnen legen. Die Gambawürfel darauf verteilen. Den Chicorée in drei Zentimeter lange, dünne Streifen schneiden. Chicoréestreifen auf die Gambawürfel geben und alles mit Hilfe der Folie aufrollen. Darauf achten, dass die Seiten verschlossen sind. Dann die Folie entfernen. Die Röllchen mit etwas Curryöl bestreichen. Die anderen beiden Gambas längs halbieren, würzen und kurz in Olivenöl anbraten. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Aus Olivenöl, Balsamico und Zitronensaft eine Vinaigrette rühren. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken und über die Kräuter geben. Je zwei Röllchen auf einen Teller setzen, die angebratenen Gambahälften zwischen die Röllchen legen, mit Saiblingkaviar, Kräutersalat und Birnenchutney anrichten.

Jörg Sackmann Dienstag, 07. April 2009