

# Rucola-Salat mit Parma-Schinken, Wachtelei und Focaccia

## Für 4 Personen

### Für die Focaccia:

250 g Mehl	20 g Hefe	4 EL Olivenöl
1 TL Salz	1 EL Rosmarin	1 El Thymian
1 El Oregano	Meersalz	

### Für den Rucolasalat:

8 Wachteleier	6 Bund Rucola	200 g gemischte Waldpilze
12 Scheiben Parma-Schinken	10 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
50 ml Balsamico Essig	50 ml Walnussöl	Zucker
10 g Honig	1 EL Senf	1 EL Worcestershiresauce

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hinein bröckeln und mit 250 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen, zugfreien Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. 2 EL Öl, 1 TL Salz zum Vorteig geben und kräftig verkneten. Teig zu einer glatten Kugel formen, in die Schüssel legen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und zu etwa 4 tennisballgroßen Kugeln formen. Teigkugeln mit den Fingern zu kleinen Fladen (ca. 1 cm dick) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 235 Grad vorheizen. Mit den Fingern kleine Mulden in die Fladen drücken. Mit den übrigen 2 EL Öl beträufeln, mit Meersalz Rosmarin, Thymian und Oregano bestreuen. Etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Salat die Wachteleier ca. 2 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen und evtl. klein schneiden. Parma-Schinken in Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Rucola und Pilze in einer Schüssel mischen. Aus Balsamessig, Walnuss- und Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Honig, Senf und Worcestershiresauce ein Dressing rühren (Nach Belieben noch etwa 2-3 EL lauwarmes Wasser zugeben). Schinken mit dem Salat mischen Wachteleier halbieren und auf dem Salat verteilen. Dressing darüber träufeln. Mit dem Focacciabrot anrichten.

Karlheinz Hauser am 24. Juni 2013