

Gemüse-Tramezzini mit Kokos-Honig-Cappuccino und Speck

Für 4 Personen

Tramezzini:

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Frühlingszwiebel	4 Tomaten
1 Paprika	0,5 Gurke	1 EL Olivenöl
6 Wachteleier	4 Scheiben Toastbrot, groß	Sahne
Brühe	Chilisalz	Butter

Kokos-Cappuccino:

1 Kokosnuss, frisch	250 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne
1 TL Honig	Ingwer	Chili
Salz		

Parma-Schinken:

4 Scheiben Parma-Schinken

Tramezzini:

Schale der Zitrone abreiben. Die Frühlingszwiebel, Tomaten, Paprika und Gurke putzen und in feine Würfel schneiden. Tomaten-, Paprika- und Gurkenwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und kurz schmoren lassen. Die Wachteleier mit einem Schuss Sahne und Brühe verschlagen und unter das Gemüse heben. Mit Chilisalz, Zitronenabrieb und Frühlingszwiebelwürfeln abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in heißer Butter in einer Pfanne kross ausbacken. Das gebratene Gemüse auf die Toastbrotsscheiben geben.

Kokos-Cappuccino:

Die Kokosnuss öffnen und das Kokosnusswasser aufbewahren. Brühe, Sahne, Honig und Kokoswasser aufkochen. Etwas Ingwer, Chili und Salz dazu geben und mit einem Mixer aufschäumen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Parma-Schinken:

Den Parma-Schinken auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech circa fünf bis sieben Minuten im vorgeheizten Backofen kross werden lassen. Die Suppe in Gläser füllen und mit den Schinkenscheiben garnieren. Dazu die Gemüsetramezzini reichen.

Kolja Kleeberg am 01. Juli 2011