

Rucola-Tomaten-Salat mit Serranoschinken und Parmesan an Himbeer-Balsamico- Dressing



«Das wahre Können eines Kochs zeigt sich im Umgang mit Resten. Anschnitte und Rüstabfälle mit zu verarbeiten, ist für mich selbstverständlich. Interessant wird es, wenn man mit «Resten» neue Gerichte kreiert, also mit «Abfällen» einen echten Mehrwert schafft. Kreativität und Erfahrung sind dafür matchentscheidend.»

René Schudel | FunkySoulFood GmbH | www.funkysoulfood.ch

Himbeer-Balsamico-Dressing

(Für 0.75 Liter)

Zutaten

- 150 g Himbeeren
- 2 dl Balsamico, dunkel
- 1 TL Senf
- 20 g Pfefferminz
- etwas Knoblauch, gerieben
- 4–4½ dl Olivenöl
- Puderzucker (Menge nach Bedarf)
- etwas Salz (zum Abschmecken)

Zubereitung

- Alle Zutaten zusammenmixen und dann passieren
- Puderzucker nach Belieben hinzufügen, da die Menge stark von der bereits vorhandenen Süsse der Himbeeren abhängt, und mit Salz abschmecken

Salat

(Für 4 Personen)

Zutaten

- 8 aromatische Tomaten
- 2 Bund Rucola
- 200 g Serranoschinken (in Scheiben)
- 2 Stk. Parmesan

Zubereitung

- Tomaten waschen und quer in Scheiben schneiden, anschliessend kreisförmig auf einem Teller anrichten
- Den Serranoschinken zusammen mit dem Rucola locker über die Tomaten verteilen
- Nun Parmesan frisch über den Salat hobeln und Himbeer Balsamico Dressing darüber verteilen

Tipp



Am nächsten Tag das Dressing nochmals probieren. Wegen der Säure der Himbeeren kann sich der Geschmack leicht geändert haben.

Guten Appetit!

