

Wurzelsalat mit 5J Ibérico Jamón

Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Schwein

Zutaten

- 100g geschnittenen 5J Ibérico Jamón
- 4 mittelgroße Karotten
- 1 Steckrübe
- 2 rote Bete
- 4 Schalotten
- 100g Rosenkohl
- 50g Wildkräuter Salat
- 50 g Parmesanspäne
- 4-8 sehr dünn geschnittene Sauerteig-Brotscheiben
- gehobelte Walnüsse
- frischer Rosmarin
- Oliven-Öl (beste Qualität)
- alter Balsamico
- Salz, grüner Pfeffer

Zubereitung

- den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen
- die Steckrübe schälen und in fingerdicke Stücke schneiden
- Karotten und rote Bete mit einer Bürste unter fließendem Wasser säubern, die Beten achteln, Karotten in mundgerechte Stücke schneiden
- auf ein Backblech einen großen Bogen Backpapier legen, das Gemüse darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin verteilen und mit etwas Oliven-Öl sowie Balsamico beträufeln
- mit einem zweitem Bogen Backpapier abdecken, Ränder umfalten und zutackern
- die Schalotten in der Schale auf das Backpapier legen
- das Gemüse für 1 Std. und 20 Min. in den Backofen
- die Rosenkohl-Blätter zupfen und in reichlich gesalzenen Wasser knackig blanchieren, kühl stellen bis zur Weiterverarbeitung
- die Brotscheiben im Backofen knusprig trocknen und mundgerecht brechen
- nach der Garzeit vorsichtig das Pergament öffnen (Vorsicht heiß) und etwas abkühlen lassen
- die weichen Schalotten aus der Schale drücken und evtl. vierteln
- jetzt das Backofen-Gemüse, die Schalotten und den Rosenkohl warm mit Balsamico, Salz und ein paar Spritzern Oliven-Öl marinieren
- das lauwarmer Gemüse mit den Wildkräutern und Walnüssen vermengen und auf Tellern verteilen
- den Salat mit Schinken, Brotchips und Parmesanspänen ausgarnieren