

Hot Dog Mediterran

mit Schinken-Chips, Antipasti-Gemüse & Haselnussmayonnaise

Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Fingerfood | Schwierigkeit: mittel



Zutaten

Hot Dog 4er Set (Art. 7539),	1-2 rote Zwiebel(n)
4 Würstchen, inkl. Brötchen	Ahornsirup
Ibérico Schinken (z. B. Art. 6452),	Thymian
Joselito Ibérico Paleta Gran Reserva de Bellota	10 Kirschtomaten
1 Kopfsalatherz	Etwas frisches Basilikum
Olivenöl & Balsamicoessig	Salz, Pfeffer, Zucker
Je 1 rote & gelbe Paprika	

Haselnuss-Mayonnaise

2 Eigelbe	Salz & Pfeffer
2 EL Wasser	Zucker
1 TL Senf, mittelscharf	150 ml Pflanzenöl
Etwas Essig	50 ml Haselnussöl

Zubereitung

Haselnuss-Mayonnaise

- Alle Zutaten auf Zimmertemperatur (bis auf das Öl) in einem hohen Gefäß mit einem Mixstab kurz anmixen. Wichtig: Das Salz muss von Anfang an dabei sein (für die Bindung).
- Dann das Öl langsam langsam einfließen lassen und dabei weiter mixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mediterrane Garnitur

- Den Schinken im Backofen zu krossen Chips trocknen.
- Die Paprika vom Kerngehäuse befreien und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Dann auf der Haut scharf grillen, bis diese schwarz ist. Kurz abkühlen lassen und dann die Haut ablösen.
- Die Zwiebel(n) schälen, in Spalten schneiden und mit Salz, Ahornsirup und Thymian würzen.
- Paprika & Zwiebel bei 180 °C im Ofen garen.
- Kirschtomaten halbieren, salzen, zuckern und mit frischem Basilikum bei 90 °C ca. 5 Std. im Backofen trocknen lassen. (*Alternativ kann man auch fertige getrocknete Tomaten verwenden.*)

Hot Dog anrichten

- Die Brötchen von oben zur Hälfte einschneiden und im Dämpfer 5 Minuten erwärmen (können auch gegrillt oder getoastet werden).
- Die Würstchen in gesalzenem Wasser erwärmen.
- Den Salat waschen und vom Strunk befreien. Die Salatblätter mit etwas Olivenöl & Balsamicoessig marinieren, dann ins Brötchen legen, Würstchen darauf legen.
- Mit den restlichen Zutaten ausgarnieren, zum Schluss die Haselnuss-Mayonnaise nach Geschmack darüber verteilen.

Guten Appetit!