



kochen.tv

Rohschinken-Frischkäsetatar auf Grillgemüse an Basilikumöl



Zutaten:

200 g	Rohschinken, in Tranchen
2 EL	Philadelphia Salz, Pfeffer
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Porto oder Whiskey (optional)
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Peperoni, gelb
1	Peperoni, rot
2 dl	Olivenöl
2 dl	Basilikum
3 dl	Balsamico dunkel
3 EL	Zucker

Zubereitung:

Balsamico mit Zucker reduzieren und eindicken. Aubergine und Zucchini in runde Taler bzw. die Peperonis in Dreiecke schneiden. Alle Gemüse beidseitig grillieren, bis sie ein schönes Grillmuster haben. Anschliessend das Gemüse auf ein Blech legen, damit es später nochmals erwärmt werden kann.

Den Rohschinken in kleine Würfel schneiden und mit Petersilie und Philadelphia vermengen. Rohschinken-Frischkäsetatar abschmecken und nach Belieben mit Whiskey oder Porto parfümieren.

Basilikum mit Olivenöl in einen Massbecher geben und mit dem Stabmixer zu grünem Öl verarbeiten.

Das Gemüse auf dem Blech würzen und bei 200° während ca. 5min im Backofen fertig garen.

Anrichten:

Das Gemüse blumenartig auf dem Teller anrichten. In der Mitte, mit Hilfe eines Ringes, das Tatar platzieren. Mit einem Teelöffel etwas Öl über dem Gericht verteilen und zum Abschluss Balsamicoreduktion darüber träufeln.

Rezept von Meta Hildebrand

