



Vorspeise "Jamon Curado Ibérico Tartar" Food-Buddy`s Eigenkreation



Zutaten für 6 Personen

- 100g Ibérico
- 2 EL Kapern
- 5-6 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
- 10 grüne Oliven
- 1 Handvoll Jungspinat
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauch
- 1/2 Bio Zitrone, Saft und Abrieb der Schale
- 1 EL grobkörniger Senf
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- Meersalz & Pfeffer
- 1-2 Olivenöl
- 10g scharfer Meerrettich (nur wer es scharf mag)
- 6 Scheiben Toastbrot

Zubereitung

Den Ibérico, Kapern, getrocknete Tomaten, grüne Oliven, Petersilie und Jungspinat fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Senf und ein spritzer Olivenöl dazu geben. Gut durchmischen. Die Schalotte und den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne in wenig Olivenöl glasig anschwitzen. Dann zu den anderen Zutaten dazu geben. Saft und den Abrieb einer halben Zitrone ebenfalls dazu geben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und alles gut mischen.

Das Toastbrot nach gewünschter Form ausstechen und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl goldbraun anbraten. Nun kann angerichtet werden. Den Tartar auf das getoastete Brot geben und ausdekorieren. Schmeckt hervorragend und hat einen unglaublichen Geschmack. Ein Tartar mal anders, eben Food-Buddy`s Art. :-)

Wenn man keinen Ibéricoschinken hat, kann man als alternative zum Beispiel luftgetrockneten Parma oder Serrano nehmen! Den Ibérico bekommst du in der Regel in Spezialitätenhäuser oder in grossen Warenhäuser.

Ergänzung: Wer es schärfer mag, gibt etwa 10g frischer Meerrettich gerieben dazu. Immer wieder abschmecken, bis der Geschmack getroffen wurde.

Ideal als Vorspeise oder Apéro. Die Verbindung mit dem gerösteten Toastbrot ist einfach wow!!!

Viel Spass beim Nachkochen.

Eure Food-Buddy`s