



Gèramont im Parmaschinken

mit karamellisierter Weißwein-Birne und Blattsalat mit Orangen-Zitronen-Vinaigrette

3 – 5 Personen

ZUTATEN :

GÉRAMONT :

- 1 Gèramont-Rolle (à 150 g)
- 10 Scheiben Parmaschinken (hauchdünn geschnitten)
- 4 EL Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano, Petersilie)
- Olivenöl
- sehr guter Aceto Balsamico di Modena (z.B. von Giuseppe Giusti)

BIRNE :

- 2 Birnen
- 1 EL Zucker
- ½ Zitrone (Saft)
- ½ Orange
- 200 ml trockener Weißwein

SALAT :

- 2 Hände bunter Blattsalat
- 2 EL Schnittlauch in Röllchen
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Orangensaft
- 3 EL mild-fruchtiges Olivenöl
- Meersalz
- Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN :

- 2 EL Pinienkerne

1 Gèramont-Rolle in 10 Scheiben schneiden. Die Scheiben in den Kräutern wenden und in je einer hauchdünn geschnittenen Parmaschinken-Scheibe einwickeln. Dabei immer wieder die Seiten des Schinkens um den Käse schlagen. – Das Einwickeln muss sehr sorgfältig geschehen, damit beim Braten kein Käse herausläuft.

2 In einer möglichst beschichteten Pfanne wenig Olivenöl erhitzen und die Schinken-Päckchen bei milder Hitze vorsichtig rundum braten.

3 Für die Birnen diese schälen, achteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. In einer Kasserolle den Zucker einstreuen und golden karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen Zitronen- und Orangensaft zugeben, Birneachtel einlegen und das Karamell sirupartig etwa 20 Minuten offen einkochen. Die Birnen sollten noch Biss haben. Gegebenenfalls Weißwein zufügen.

4 Für den Salat diesen waschen und zupfen. Für die Vinaigrette Zitronen- und Orangensaft, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und mit dem Olivenöl verschlagen. – Vinaigrette mit den beiden Kräutern und dem Salat kurz vor dem Servieren vermischen.

Pinienkerne in einer trockenen beschichteten Pfanne golden anrösten.

ANRICHTEN : Auf Teller ein kleines Salat-Bukett geben. Davor die gebratenen 2 – 3 Schinken-Päckchen legen und dazwischen Birnen-Achtel. Davor Tropfen von sehr guten Balsamico. – Über den Salat die gerösteten Pinienkerne streuen und das ganze Leckerli genießen.

TIPP : Für die Schinkenpäckchen können auch gut Gèramont minis (à 50 g) verwendet werden. Diese müssen aber in 2 Scheiben Parmaschinken eingewickelt werden.