



Rezept ESSkapaden vom 21. Mai 2013

Rolle aus «Fior di Latte» mit Rohschinken und Spargeln

Als leckere Vorspeise an einem Grillabend für ca. 4 Personen / 2 Rollen

20st.	Tranchen Rohschinken
250gr	Grüne Spargeln (eher dünnere)
wenig	Bärlauchpaste
2	Kübelchen „Fior di Latte“ (Züger Frischkäse)
	Salz & Pfeffer

Die Rohschinkentranchen auf der gefetteten Alufolie verteilen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die Tranchen sich überlappen, damit die Rolle nach dem Grillen gut zusammenhält. Anschliessend die gekochten grünen Spargeln längs halbieren und nebeneinander auf dem Rohschinken verteilen. Die Spargeln mit Bärlauchpaste (frischer Bärlauch mit Olivenöl gemixt) bepinseln und dezent mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen.

Die Mozzarellakugeln (Zimmertemperatur) eng aneinanderreihen und das Ganze zu einer Wurst formen (einrollen). Zu beachten ist, dass der Rohschinken die ganze Rolle umschliesst. Die Alufolie an beiden Enden wie ein «Bonbon» zudrehen.

Erst kurz vor dem Servieren die Rolle in die heisse Glut geben und nach einer halben Minute wenden. Im Innern soll der Mozzarella die Temperatur nicht verändern; damit behält er seine unverkennbare Konsistenz und wird nicht «gummig». Nur die Spargeln und der Rohschinken werden erwärmt und entfalten dabei ihren Eigengeschmack. Die Rolle nach ca. 1-2 Minuten aus der Glut nehmen, auspacken, schneiden und auf den vorbereiteten Tellern sofort servieren.

Um der Rolle einen Kontrast zu geben, passt dazu ein süss-scharfer-Tomatensalat. Die Cherry-Tomaten vierteln und den Basilikum fein schneiden (nicht hacken). Mit einer Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre und weissem Aceto Balsamico vermengen. Je nach gewünschter Schärfe eine halbe bis eine ganze, feingeschnittene Chilli dazugeben. Der Salat schmeckt besser, wenn er eine Weile ziehen kann. Mit der Schärfe (Chilli) und der Süsse (Konfitüre), kann nach Lust und Laune variiert werden.

500 gr.	Cherry-Tomaten
½ Bund	Basilikum
1 st.	Chilli (frisch/klein)
2-3 KL	Erdbeer-Rhabarberconfi
0.5dl	weisser Aceto Balsamico
1x	Salz & Pfeffer



En Guetä!

Fior di Latte (Mozzarella aus frischer Rohmilch) ist ein Produkt, das bei unerwarteten Besucher/-innen immer aus dem Kühlschrank gezaubert werden kann. Mit wenig Aufwand in verschiedensten Variationen serviert, ist er zum Überzeugen geschaffen. Dankbar ist der sanfte Geschmack der mit unglaublich vielen Lebensmitteln harmoniert.

Tipp:

Der Salzlacke kann ein wenig abgekühltes Safranwasser beigefügt werden. Den Mozzarella über Nacht darin ziehen lassen und schon hat man ein veredeltes Produkt, welches farblich wie auch geschmacklich zu neuen Ideen inspiriert.