

Trüffel-Panna-Cotta mit Rucola und Rohschinken

Zutaten

Vorspeise für 4 Personen

Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

Panna-Cotta

3 dl Halbrahm
 1 TL Coop Fine Food olio oliva tartufo
 ½ TL Salz
 wenig weisser Pfeffer
 2 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

Salat

1 EL Coop Fine Food Sherry-Essig
 2 EL Olivenöl
 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten nach Bedarf Salz, Pfeffer
 40 g Rucola, grob geschnitten
 2 Tranchen Coop Fine Food Jamón Ibérico de Bellota Reserva (Rohschinken)



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 4 Std.

Energiewert/Person

ca. 1204 kJ/288 kcal

Mein Einkauf

- 3 dl Halbrahm
- 1 TL Coop Fine Food olio oliva tartufo
- 2 Blätter Gelatine
- 1 EL Coop Fine Food Sherry-Essig
- 1 EL Schnittlauch
- 40 g Rucola
- 2 Tranchen Coop Fine Food Jamón Ibérico de Bellota Reserva (Rohschinken)

Im Vorrat

- Salz
- weisser Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Panna-Cotta: Rahm und alle Zutaten bis und mit Pfeffer aufkochen, Gelatine sofort unter die heisse Flüssigkeit rühren, in die Gläser füllen, auskühlen, zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

Salat: Für die Sauce Essig und Öl verrühren, Schnittlauch daruntermischen, würzen. Rucola und Rohschinken auf der Panna-cotta anrichten, Sauce darüberträufeln.

Dazu passen: Grissini.

Hinweis: Jamón Ibérico de Bellota Reserva ist der spanische Rohschinken mit dem typischen nussigen Geschmack. Das Fleisch stammt von halbwilden Schweinen, welche in Südwestspanien in lichten Wäldern aus Stein- und Korkeichen leben, wo sie sich vor allem von Eicheln, Kräutern und Wurzeln ernähren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 4/21.12.2010