

Torsten Ludwigs **Küchentipp**

„Geheimwaffe“ Serrano-Schinken

Serrano-Schinken, das Geschmackserlebnis aus Spanien – ein echter Geheimtipp für die etwas außergewöhnliche Küche. Serrano-Schinken zeichnet sich durch sein mageres, kaum faseriges Fleisch aus und gibt mit seiner mild-aromatischen Note vielen Gerichten erst das „gewisse Etwas“.

Chips vom Serrano-Schinken

Überraschen Sie Ihre Gäste zum Beispiel mal mit einem nicht ganz alltäglichen „Eye Catcher“: Chips vom Serrano-Schinken. Diese verwende ich gerne zum Verfeinern von Salaten oder als Garnitur von Hauptgerichten. Und das Beste: Diesen Augen- und Gaumenschmaus haben Sie in nur 30 Sekunden zubereitet! Legen Sie einfach dünn geschnittene Scheiben des Schinkens zwischen Küchenpapier, geben Sie dieses in die Mikrowelle und beschweren Sie es mit einem Holzbrett. Nach 30 Sekunden bei voller Leistung sind die Chips fertig gebraten.



Torsten Ludwig – Inhaber und Maître de Cuisine im Papageno.

Das Feinschmeckerrezept: **Sal-timbocca vom Seeteufel** Mit diesem Gericht sind Ihnen die anerkennenden Blicke Ihrer Gäste sicher. Mein Tipp: Der gewöhnliche Speck wird durch den wesentlich feineren Serrano-Schinken ersetzt. Und: Die Reihenfolge ist entscheidend. Denn viel zu oft wird der Schinken beim gewöhnlichen Mitbraten nicht kross. Braten Sie deshalb zunächst den Seeteufel in Salbeibutter an. Der Serranoschinken wird erst zum Schluss auf das Gericht aufgesetzt. Dadurch zaubern Sie butterzarten Fisch mit einem knusprigen Krönchen aus Serrano-Schinken auf den Tisch. Guten Appetit!

