

Kochen
Petra Bühler
Mittwoch, den 29.06.2022
Büffelmozzarella im Parmaschinken mit Aprikosen-Chutney
Für 4 Personen
Zutaten
Für das Aprikosen-Chutney

500 g Aprikosen
 1 Zwiebel, rot
 1 TL Rapsöl
 100 ml Wasser
 3 EL Balsamessig, hell
 1 EL Gelierzucker 2:1
 1 Prise Salz

Für den Salat im Zucchiniiring

1 Zucchini
 1 Blatt Gelatine
 1 Kopf Bataviasalat
 1 Bund Rauke
 1 Orange, der Saft davon
 4 EL Balsamessig, hell
 1 EL Honig
 6 EL Walnussöl oder anderes Pflanzenöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Für den Mozzarella mit Schinken

4 Kugeln Büffelmozzarella, ca. 125 g
 12 Scheiben Parmaschinken oder Schwarzwälder-Schinken


Zubereitung

- Für das Chutney** Aprikosen am Blütenansatz leicht einschneiden. In kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Aprikosen herausnehmen, kalt abbrausen, die Haut abziehen. Aprikosen in 4 Stücke schneiden. Kern entfernen.
- Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.
- Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Aprikosen, Wasser, Essig, Gelierzucker und Salz unterrühren und alles ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen.
- Für den Salat** Zucchini abbrausen, trockenreiben. Zucchini in 8 Scheiben, ca. 1 mm dünn schneiden (am besten mit einem Sparschäler). Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Bataviasalat und Rauke putzen, abbrausen und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Die Zucchinienden kurz in die aufgelöste Gelatine tauchen. Die Enden jeweils aneinanderkleben, zu einem Ring formen und auf eine Platte legen.
- Orangensaft, Essig, Honig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
- Die Mozzarellakugeln** abtropfen lassen und jeweils in 4 Teile schneiden. Backofen auf ca. 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Jeweils ein Teilstück mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Die Mozzarella-Schinkenstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten leicht erwärmen.
- Salatzutaten mit dem Dressing mischen und im Zucchiniiring anrichten. Aprikosen-Chutney abschmecken.
- Käse-Schinkenpäckchen aus dem Ofen nehmen, mit Chutney und Salat anrichten und servieren.