



Kirschtomaten-Kalteschale im Glas mit Heilblut-Saltimbocca

KSW 19.04.2013, Vorspeisen

vorbereitung 30 • **kochen** Kühlzeit 60' • **portionen** 4 •
schwierigkeitsgrad Mittel • **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

250g Kirschtomaten

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

2 El Olivenöl

150ml Gemüsebrühe

250ml Tomatensaft

1 El frisch geschnittenes
Basilikum

1-2 El weisser Balsamico

Salz

1 Prise Zucker

Cayenpfeffer

Für die Spiesse

4 Scheiben luftgetrockneter
Schinken

200g Heilbuttfilet

Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

4 Minzblätter

ZUBEREITUNG

Die Tomaten waschen, das Grün entfernen und abtropfen lassen. Den Knoblauch und die Schalotte schpülen, fein würfeln und in heissem Öl glasig anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und dem Tomatensaft ablöschen, heiss werden lassen und vom Feuer nehmen.

Das frisch geschnittene Basilikum und die Kirschtomaten zufügen, mit Balsamico, Salz, Zucker und Cayenpfeffer abschmecken, abkühlen lassen und kalt stellen.

Die Schinkenscheiben jeweils längs halbieren. Den Heilbutt abrausen und trocken tupfen. In vier gleich grossen Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln und pfeffern. Jeweils zusammen mit einem Minzeblatt über Kreuz mit den Schinkenscheiben einwickeln.

Bei milder Hitze im heissen Öl von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten (je nach Dicke) braten. Anschliessend auf Holzspiesse stecken.

Die Kaltschale nochmals abschmecken, in Gläser füllen und mit dem Spiess servieren. Nach Belieben mit Fenchelgrün dekorieren.

N5 Kochloft Worb | 19. April 2013