

Rohschinken mit Périgordtrüffeln

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Leckere Vorspeise mit feingeschnittenem Rohschinken und schwarzen Trüffeln. Grundsätzlich gilt für dieses Gericht "Weniger ist mehr", grosszügig mit Trüffeln und nur wenig andere Zutaten als diejenigen die hier im Rezept aufgelistet sind. Wichtig ist ein mildes Olivenöl und das Gericht sollte unmittelbar vor dem Konsum angerichtet werden, damit das Aroma der Trüffel nicht verpufft.

Pilzgericht

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für

4 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos. Menge Einheit Zutaten

Zutaten

1	20	Gramm	Périgord- oder Herbst-Trüffel
2	160	Gramm	Rohschinken
3	20	Gramm	Parmesan am Stück
4	1	Esslöffel	Olivenöl mild
5	1	Stück	Zitrone
6	1	Stück	Baguette oder ähnlich

Anleitung Zubereitung

- 1 Schinken auf einem Teller anrichten, Trüffel und Parmesan mit Trüffelraffel darüber reiben, Olivenöl und sofort ein paar Tropfen Zitrone darüber geben und mit einem frischen Baguette servieren.



Variante mit Büffelmozzarella