

EINZIGARTIG IM GESCHMACK.



ECHTER SERRANO.

VIELFÄLTIG IN DER
ZUBEREITUNG.

8 Rezepte mit feinem
Serrano-Schinken



www.consorcioserrano.com

INHALTSVERZEICHNIS

CJSE – der Qualitätsverband für echten Serrano	3
Was zeichnet unseren Schinken aus?	4
Schinken richtig schneiden!	5
ACHT REZEPTE MACHEN APPETIT	
Gegrillter Spargel mit Schinkenchips und Zitronenbutter	6
Serrano-Röllchen mit Spargel, Honigmelone und Manchego	8
Spargelcreme Grün-Weiß mit Serrano-Schinken	10
Spargeltempura mit Serrano-Schinken und Currybutter	12
Gebratener Serrano-Lachs mit frischen Kräutern und Drillingen	14
Nudeltaschen im Schinkenmantel mit Erbsenpüree	16
„Sushirrano“ – Serrano-Sushi mit Mango, Avocado und schwarzer Mayonnaise	18
Pan con tomate y jamón serrano	20
So entsteht echter Serrano	22
Partner des ConsorcioSerrano	23

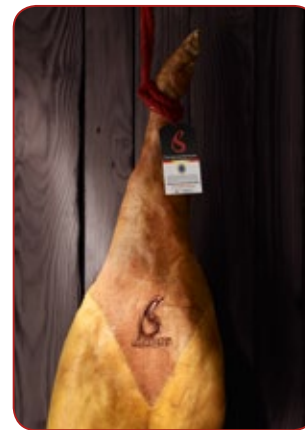
CJSE – DER QUALITÄTSVERBAND FÜR ECHTEN SERRANO

Das „Consortio del Jamón Serrano Español“ (CJSE) ist ein Verband spanischer Serrano-Produzenten. Die Unternehmen schlossen sich 1990 in Madrid zu einer freiwilligen Organisation zusammen, um ihre nach traditionellem Verfahren hergestellten Serrano-Schinken weltweit gemeinsam zu vermarkten.

Das CJSE vereint die führenden Unternehmen bei der Produktion und dem Export von Serrano-Schinken.

Alle Partner müssen bestimmte Herstellungsverfahren nachweisen, die eine gleichmäßig hohe Qualität zum Ziel haben.

Das Ergebnis sind hochwertige Serrano-Schinken. Nur sie dürfen das nummerierte Gütesiegel des „Consortio del Jamón Serrano Español“ tragen. Und nur Mitglieder des CJSE dürfen das Markenzeichen des Qualitätsverbands auf Umverpackungen zeigen.



Markenzeichen des Consorcio del Jamón Serrano Español. Eingebrennt auf jedem Schinken.

Gütesiegel des Consorcio del Jamón Serrano Español. Verwendung am ganzen Schinken mit Knochen.



WAS ZEICHNET UNSEREN SCHINKEN AUS?

- Unser Serrano kommt zu 100 % aus Spanien und wird nur dort hergestellt.
- Jeder Schinken ist luftgetrocknet.
- Die Reifezeit beträgt mindestens 9, im Durchschnitt 12 Monate.
- Aromatischer Geruch, leicht nussiger Geschmack und Reifungskristalle sind typisch.
- Jeder Schinken wird einzeln ausgewählt. Nur die besten Stücke kommen auf den Markt.
- Jährliche Überprüfung der Herstellungsprozesse bei allen CJSE Mitgliedern.

Weitere Informationen zum Thema und ein Video zum Schinkenschnitt finden Sie im Bereich 'Produkt' unter www.consorcioserrano.com



Markenzeichen des Consorcio del Jamón Serrano Español. Verwendung auf Umverpackungen.



SCHINKEN RICHTIG SCHNEIDEN!

Wenn Sie einmal einen ganzen Schinken aufschneiden möchten, sollten Sie so vorgehen:

1. Schinken im Gestell befestigen. Es folgt ein tiefer Schnitt mit einem breiten Messer um das Bein, ungefähr 2 cm unterhalb der Gelenkbeuge.
2. Schwarte und Fett entfernen. Allerdings sollte immer eine dünne Schicht Fett den Schinken abdecken. Säuberung wiederholen, je weiter der Schinken aufgeschnitten wird.
3. Mageres Fleisch auf der äußeren Seite des Hüft- bzw. Brückenknochens entfernen: Drei Einschnitte in Form eines Dreiecks vornehmen und das Stück mageren Schinkens so herausschneiden. Jetzt wird der Knochen sichtbar.
4. Aufschnitt an der Gegenkeule beginnen. Bezugspunkt ist der untere Teil der Schinkenspitze.
5. Der Schnitt erfolgt immer von der Klaue in Richtung Spitze (von oben nach unten).
6. Im weiteren Verlauf mit dem Knochenmesser nach und nach den Umriss des Hüftknochens ausschneiden und den Knochen vom Fleisch trennen.



Die holzigen Enden der Spargelstangen 1 cm abschneiden. Den Spargel im unteren Drittel schälen. Olivenöl, Abrieb der Zitrone mit Zitronensaft und Zucker vermengen und den Spargel darin 30 Minuten marinieren.

Den Spargel in einer feuerfesten Schale auf den Grill legen und mit geschlossenem Grill-Deckel 15 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. 5 Minuten vor dem Ende der Grillzeit die Butter zufügen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Schinken auf den Grillrost legen und jeweils 1 Minute von jeder Seite bei kleiner Hitze grillen.

Zum Servieren den Spargel mit den knusprigen Schinkenstücken bestreuen und der Zitronenbutter nappieren. Dazu reichen Sie gegrilltes Brot oder Baguette.



GEGRILLTER SPARGEL MIT SCHINKENCHIPS UND ZITRONENBUTTER

ZUTATEN

- 1000 g weißer Spargel
- 4 El Olivenöl
- 1 Zitrone, Saft und Abrieb
- 1 TL Zucker
- 40 g Butter
- 200 g ConsorcioSerrano-Schinken
- Salz
- Frischer Pfeffer aus der Mühle

Die Spargelstangen an den Enden 1 cm abschneiden und schälen. Die Stangen der Länge nach vierteln. 2 El Olivenöl erhitzen und den Spargel 5 Minuten darin dünsten, mit Salz und frischen Pfeffer würzen. Den Spargel auskühlen lassen.

Die Melone schälen und in 0,5 cm breite Stifte schneiden. Den Serrano-Schinken jeweils mit 3–4 geviertelten Spargelstangen und 2–3 Melonenstiften belegen, einrollen und mit Schnittlauch binden.

Den Orangensaft bei mittlerer Hitze 10 Minuten leise kochen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Die Speisestärke in einem 1 El Wasser auflösen und den Orangensaft damit abbinden und erkalten lassen. Joghurt und Orangensaft miteinander glatt rühren.

Die Röllchen auf einer Platte anrichten, mit Manchegoscheiben, Orangendressing und dem restlichen Olivenöl beträufelt servieren.



SERRANO-RÖLLCHEN MIT SPARGEL, HONIGMELONE UND MANCHEGO

ZUTATEN

- 12 Stangen weißer Spargel
- 4 El Olivenöl
- 300 g Honigmelone
- 12 Scheiben Consorcio Serrano-Schinken
- 1/2 TL Speisestärke
- 150 ml frisch gepresster Orangensaft
- 100 g Naturjoghurt
- 200 g Manchego Käse, 6 Monate gereift
- 12 Halme Schnittlauch zum Binden
- Salz
- Frischer Pfeffer aus der Mühle

Den grünen und weißen Spargel in 2 cm Stücke schneiden und getrennt aufbewahren. 2 1/2 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 ml Sahne mit dem grünen Spargel 5 Minuten köcheln lassen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Die ausgedrückte Gelatine im heißen Spargelpüree auflösen. 4 Gläser bis zur Hälfte mit dem grünen Spargelpüree füllen und 2 Stunden kalt stellen. Auf die gleiche Weise wie oben beschrieben aus dem weißen Spar-

gel ein Püree herstellen und etwas auskühlen lassen. Das weiße Püree auf das grüne Püree gießen und weitere 2 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. 4 Scheiben Serrano-Schinken 10 Minuten im Ofen trocknen. Die knusprigen Scheiben in Stücke brechen und das fertige Gelee damit bestreuen.

Die Baguette Scheiben in 3 El Olivenöl goldbraun braten und dazu servieren.

Tipp: Die Spargelcreme lässt sich gut bereits 1–2 Tage im Voraus zubereiten.



SPARGELCREME GRÜN-WEISS MIT SERRANO-SCHINKEN

ZUTATEN

- 150 g grüner Spargel, geschält
- 150 g weißer Spargel, geschält
- 5 Blatt Gelatine
- 500 ml Sahne
- 8 Scheiben Consorcio Serrano-Schinken
- 8 Scheiben Baguette
- 3 El Olivenöl
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Salz
- Frischer Pfeffer aus der Mühle

Die weiche Butter mit dem Currypulver schaumig rühren, mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und einem Spritzer Limettensaft würzen. Die Butter in Frischhaltefolie einrollen und für 1 Stunde kalt stellen.

Für den Tempurateig das Mehl mit dem Backpulver sieben, Eigelb hinzufügen und mit 200 ml eiskaltem Wasser verrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Mit Salz und Paprikapulver würzen.

Den Spargel unten 1 cm abschneiden und schälen. Die Stangen der Länge nach halbieren, in Mehl wenden und durch den Tempurateig ziehen. In heißem Fett portionsweise goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, nochmals salzen und mit der Currybutter und dem Serrano-Schinken servieren.



WUSSTEN SIE SCHON?

Serrano-Schinken ist reich an Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen. Er ist fettarm und hat sich zu einem Grundnahrungsmittel der mediterranen Ernährung entwickelt.

SPARGELTEMPURA MIT SERRANO-SCHINKEN UND CURRYBUTTER

ZUTATEN

- 150 g weiche Butter
 - 10 g Currypulver
 - Saft einer 1/2 Limette
 - 12 Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
 - Salz, Cayennepfeffer
 - 1/2 TL Zucker
- Für den Tempurateig:
- 100 g Mehl
 - 1 Eigelb
 - Salz, Paprikapulver
 - 12 dünne Stangen Grüner Spargel
 - Mehl zum Wenden
 - 1 Liter Öl zum Frittieren

Für das Paprikasugo die Schalotten putzen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm Stücke schneiden. Schalotten und Paprika 3–4 Minuten in 2 El Olivenöl dünsten, mit der Brühe auffüllen und 12 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen.

Die Drillinge in Salzwasser kochen.

Das Lachsfilet in 4 Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit einigen Spritzern Zitronensaft beträufeln. Die 4 Scheiben Serranoschinken mit jeweils einem

Rosmarinzweig und einem Salbeiblatt belegen. Einen Streifen Lachsfilet darauf legen und in den Schinken einrollen.

Das restliche Olivenöl erhitzen und den Lachs darin von jeder Seite 3 Minuten braten. Servieren Sie den Lachs mit dem heißen Sugo und mit Meersalz bestreuten Drillingen.

Tipp: Salzen Sie den Lachs behutsam, der Schinken hat einen starken eigenen Geschmack und verleiht dem Fisch die nötige Würze.



GEBRATENER SERRANO-LACHS MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND DRILLINGEN

ZUTATEN

- 250 g Drillinge
- 4 Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- 600 g Lachsfilet
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 4 Salbeiblätter
- 2 El Meersalz
- 4 Rosmarinzwige
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Paprikasugo:
 - 2 Schalotten
 - 400 g gelbe Paprika
 - 150 ml Gemüsebrühe
 - Salz, Cayennepfeffer
 - 1 TL Zucker
 - 6 El Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. 3 Minuten vor dem Ende der Kochzeit die Erbsen zufügen und mitkochen.

Das Kochwasser abschütten, Butter zufügen und mit einem Stabmixer Kartoffeln und Erbsen pürieren.

Das Püree mit Salz, Muskat und Zucker würzen.

Die Nudeltaschen in Salzwasser kochen, anschließend jeweils in eine Scheibe Schinken wickeln und in 2 El Olivenöl anbraten.

WUSSTEN SIE SCHON?

Serrano-Schinken stellt besondere Proteine bereit: die essentiellen Aminosäuren, die der Körper nicht selbst herstellen kann. Spezielle Fettsäuren, hauptsächlich Ölsäure, senken das LDL Cholesterin. B-Vitamine (B1, B3 und B6) verbessern die Stoffwechsel-Leistung und helfen so, Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen.



NUDELTASCHEN IM SCHINKENMANTEL MIT ERBSENPÜREE

ZUTATEN

- 200 g Kartoffeln
- 250 g Erbsen (TK)
- 50 g Butter
- Salz, Muskat
- 1/2 TL Zucker
- 4 Zweige Kerbel
- 12 Nudeltaschen Käsefüllung oder Pilzfüllung
- 12 Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- 2 El Olivenöl

Den Reis in ein Sieb geben und in einer Schüssel in kaltem Wasser gründlich waschen bis das Wasser klar bleibt. Den Reis mit 450 ml Wasser zum kochen bringen, die Hitze reduzieren und 10 Minuten mit geschlossenem Deckel leise köcheln. Den Topf vom Herd nehmen, Deckel abnehmen und mit einem Tuch abdecken. Den Reis weitere 10 Minuten quellen lassen. Aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen. Reissessig, Zucker und Salz mischen und den Reis damit würzen.

Die Mangos und Avocados schälen und in 1 cm dicke und 4 cm lange Stifte schneiden. Die Avocado mit dem Zitronensaft beträufeln. Eine Sushimatte mit 7 Scheiben Schinken flächig

belegen, eine 0,5 cm dicke Reisschicht darauf verteilen. Am unteren Rand 1 cm Schinken frei lassen.

Die Mango- und Avocado- stifte nebeneinander auf dem Reis platzieren. Die Matte zu einer Rolle formen und andrücken.

Den Vorgang nochmals wiederholen und eine weitere Sushimatte herstellen. Das Serrano-Sushi mit einem scharfen Messer in 16 Stücke schneiden.

Die Mayonnaise mit der Tinte vermengen und mit einem Pinsel dekorieren. Servieren Sie das Serrano-Sushi mit der Mayonnaise und ein paar Blättern Baby-Spinat als Dekoration.



„SUSHIRRANO“

SERRANO-SUSHI MIT MANGO, AVOCADO UND SCHWARZER MAYONNAISE

ZUTATEN

- 250 g Sushireis
- 4 El Japanischer Reissessig
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 2 reife Mangos
- 2 reife Avocados
- Saft einer Zitrone
- 14 Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- 100 g Mayonnaise
- 1 Beutel Tintenfisch Tinte
- 16 Blätter Baby-Spinat

Die Bratscheiben im Toaster, Ofen oder in der Pfanne anrösten.

Die gerösteten Bratscheiben mit Knoblauch abreiben. Dann die halbierten Tomaten über das Brot reiben bis sich eine schöne rote Tomatenschicht gebildet hat.

Zum Schluss die Tomatenbrote mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Serranoschinken belegen.

WUSSTEN SIE SCHON?

Luftgetrockneter Schinken ist fest in der Tradition und Geschichte Spaniens verwurzelt. Er ist ein wesentliches Element der Landeskultur. Denn das Fleisch vom Schwein wird bereits seit dem zweiten Jahrhundert v. Chr. mit Salz gepökelt und konserviert. Diese Tradition ist bis heute üblich.



PAN CON TOMATE Y JAMÓN SERRANO

ZUTATEN

- 4 Scheiben helles Bauernbrot
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 2 große Tomaten, vollreif und aromatisch
- 100 g ConsorcioSerrano-Schinken
- Olivenöl

SO ENTSTEHT ECHTER SERRANO

Für die Herstellung eines „Jamón ConsorcioSerrano“ kommen nur frische Schinken aus Spanien mit hoher Qualität, einem ausgewogenen Verhältnis von Fett und Fleisch sowie homogener Textur infrage. Deshalb suchen die Spezialisten die Schinken Stück für Stück aus.

ZERTIFIZIERTE PRODUKTION

Der Jahr für Jahr zertifizierte Produktionsprozess des „Jamón ConsorcioSerrano“ stützt sich auf das traditionelle Herstellungsverfahren, das die „Maestros Jamoneros“ (Schinkenmeister) seit Jahrhunderten einsetzen. Zunächst erfolgt das Pökeln mit grobkörnigem Meersalz, dann der einzigartige Reifeprozess mit Knochen, Fett und Schwarte. In manchen Dörfern der Sierra-Nevada nutzt man noch heute die klare Bergluft, beginnend in den kalten Wintermonaten bis in den Sommer mit seinen eher milden Temperaturen.

PERFEKTE HERSTELLUNG

Die natürlichen klimatischen Bedingungen liefern heute überwiegend moderne Produktions- und Reifeanlagen, die den handwerklichen Herstellungsprozess perfekt imitieren. Jeder Serrano-Schinken verliert dabei 34 Prozent an Gewicht gegenüber dem frischen Schinken. Dafür gewinnt er seine purpurrote Farbe sowie sein unverwechselbares Aroma. Bevor die Delikatesse ihr Gütesiegel erhält, reift der Serrano-Schinken noch mindestens neun Monate, im Durchschnitt zumeist ein ganzes Jahr.

PARTNER DES CONSORCIOSERRANO

Alle Partnerunternehmen des CJSE produzieren Serrano-Schinken nach strengen Qualitätsmaßstäben. Sie zählen zu den führenden Herstellern in Spanien und exportieren weltweit.

Weitere Informationen zu den CJSE Partnern finden Sie unter www.consorcioserrano.com



Echter ConsorcioSerrano-Schinken reift heute in modernen Klimakammern.

DER ECHE „JAMÓN SERRANO“ – NUR MIT GÜTESIEGEL

Das Gütesiegel des Consorcio del Jamón Serrano Español (CJSE) erhalten nur original spanische Serrano-Schinken, die nach den Qualitätsrichtlinien des Consorcio hergestellt wurden.

Sie tragen auch das europäische Siegel einer garantiert traditionellen Spezialität („g.t.S.“), weisen eine mittlere Reifezeit von 12 Monaten auf und besitzen eine Kontrollnummer des CJSE.

Produktionsstätten, Produktionsprozesse und das Produkt der CJSE Mitgliedsunternehmen werden regelmäßig überprüft.

www.consorcioserrano.com

www.serranoblog.de

