

EINZIGARTIG IM GESCHMACK.



ECHTER SERRANO.

DREISTERNE-TAPAS
VON JUAN AMADOR

6 Rezepte mit feinem
Serrano-Schinken



www.consorcioserrano.com

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
CJSE – der Qualitätsverband für echten Serrano	4
Was zeichnet unseren Schinken aus?	5

SECHSMAL TAPAS VOM FEINSTEN

Flammkuchen	6
Montadito con Serrano	8
Gambas und Serrano-Schinken im Brot	10
Kirschengazpacho	12
Pa amb Oli	14
Strammer Max	18
Echter Serrano aus zertifizierter Produktion	22
Partner des Consorcio Serrano	23

TAPAS VON JUAN AMADOR

Das Restaurant Amador in Mannheim ist eines von neun Dreiterne-Restaurants in Deutschland. Seit 2008 wird damit das Team um Juan Amador vom Guide Michelin ausgezeichnet. Wir haben Juan gebeten, sechs neue Tapas-Rezepte mit Serrano-Schinken für Sie zu entwickeln. Das Ergebnis zeigen wir Ihnen auf den folgenden Seiten.



Alle Rezepte sind für vier Personen ausgerichtet und eignen sich hervorragend für Sie, Ihre Familie oder liebe Gäste bei Ihnen zu Hause. Zwei Tapas sind aufwändiger in der Herstellung. Sie sind etwas für die ambitionierte Küche. Sie versprechen ebenso wie alle anderen ganz neue Geschmackserlebnisse mit unserem wunderbaren Traditionsprodukt aus Spanien.

Fotografiert wurde übrigens direkt in Mannheim im Restaurant von Juan Amador. Alle Tapas kamen frisch aus seiner Küche. Wir zeigen sie unverändert im Original. Passende Weinempfehlungen seines Sommeliers haben wir ebenfalls für Sie mitgebracht!

Und nun viel Vergnügen bei der Lektüre und in Ihrer Küche.

Ihr Redaktionsteam vom
Consorcio del Jamón Serrano Español

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 Consortio del Jamón Serrano Español.
Eingebrannt auf jedem Schinken.

Gütesiegel des Consortio 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

Besuchen Sie auch unseren SerranoBlog mit vielen Rezepten und Geschichten. www.serranoblog.de



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

Für den Teig alle Zutaten (Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz) zusammengeben, verkneten und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Flammkuchenteig 1 mm dünn ausrollen, in 10 mal 15 cm große Stücke schneiden, mit dem Schmand dünn bestreichen und mit dem Schinken eng aneinander liegend belegen. Auf einem 250°C heißen Stein im Backofen ca. 3–4 Min. braun backen.

Weinempfehlung

Sherry und Serrano-Schinken sind eine klassische Kombination. Ideal passt hier ein Gutierrez Colosia. Er harmoniert sehr schön zum gerösteten Teig des Flammkuchens mit seinen Eichel- & Nussaromen sowie seiner leicht rauchigen Note.

Den fein geschnittenen Frühlingslauch auf den Flammkuchen anrichten, mit weißem Pfeffer würzen und mit Kümmel garnieren.



FLAMMKUCHEN

- 250 g Weizenmehl
- 2 TL feinfruchtiges Olivenöl, etwa aus der Arbequina-, Koroneiki- oder Hojiblanca-Olive (z.B. von Dauro Bodegas oder Aceites con Alma)
- 100 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 25 g ConsorcioSerrano-Schinken
- 25 g Schmand
- 5 g Frühlingslauch (in feinste Ringe geschnitten)
- 1 g Kümmel
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren. Zucker, Salz und Mehl dazu geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 20 Min. gehen lassen. Diesen dann mit dem Olivenöl, der Tapenade, Tomatenpaste, Pimenton und den Oliven in einer Küchenmaschine verkneten und noch einmal 20 Min. gehen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und in einem auf 220°C vorgeheizten Ofen 11 Min. zu einem Brot backen.

Das Brot entrinden und in 7 cm gleichmäßige Balken schneiden. Die Streifen dann in 2 cm breite Stücke schneiden. Den dünn geschnittenen Serrano-Schinken in dieselbe Größe schneiden und auf das leicht warme Montadito-Brot legen. Mit Tasmanischem Pfeffer würzen und mit Basilikumkresse dekorieren.



Weinempfehlung

Lange gereifter Serrano-Schinken und Rotwein der Rebsorte Mencía passen perfekt. Ideal ist ein Xestal 2006 der Bodegas Gancedo, der mit seinen Noten von reifen Pflaumen, Zedernholz und einer angenehmen Würze dem Montadito schmeichelt. Am Gaumen ist der Xestal sanft, elegant und frisch mit feinen Tanninen.

MONTADITO CON SERRANO

- 500 g Mehl
- 24 g Hefe
- 350 g Wasser
- 6 g Zucker
- 8 g Salz
- 120 g mildes Olivenöl
- 25 g Tapenade (Olivenpaste)
- 25 g Tomatenpaste
- Pimenton
- 60 g schwarze Oliven, gehackt
- 60 g grüne Oliven, gehackt
- 7 Scheiben Consorcio Serrano-Schinken (dünn geschnitten)
- Tasmanischer Pfeffer
- Basilikumkresse

Den Backofen auf ca. 70°C vorheizen.

Die Gambas auftauen lassen, schälen, der Länge nach halbieren und den Darm entfernen. Anschließend gleichmäßig auf einem Blech verteilen, das Olivenöl leicht darüber geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Ca. 25 Min. bei ca. 70°C im Backofen garen.

Den Serrano-Schinken in 2 mal 4 cm große Streifen schneiden und jede Gamba einzeln damit einwickeln.

Das tiefgekühlte Baguette mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Leicht antauen lassen und je eine Schicht um die Gambas wickeln.

In Olivenöl je Seite ca. 30 Sek. kräftig braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf einer vorgewärmten Schieferplatte anrichten, mit etwas Pimenton und Flor de Sal bestreuen und noch warm servieren.



Weinempfehlung

Weißwein aus Rias Baixas (Galicien), vorzugsweise Albariño, hat eine frisch eingebundene Säure, die sehr gut zu Serrano mit Gambas passt. Die leichten Hefenoten eines Albariño La Cana harmonieren hier sehr schön. Der Wein ist nachhaltig am Gaumen und hält gut mit dem Gericht mit.

GAMBAS UND SERRANO-SCHINKEN IM BROT

- 4 Gambas 8/12er, tiefgekühlt, roh und ohne Kopf
- 35 ml feinfruchtiges, mildes Olivenöl (siehe Flammkuchen)
- 40 g Consorcio Serrano-Schinken, dünn geschnitten
- 1 Baguette, tiefgekühlt
- Olivenöl zum Braten
- Pimenton de la Vera D.O.P.* süß geräuchert
- Flor de Sal, Salz aus Mallorca oder Flor de Delta, Salz aus den Salinen von Trinitat*

*Gewürzhändler

Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Salatgurke ebenfalls waschen, schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Den Knoblauch ebenfalls schälen. Süß- und Sauerkirschen waschen und entkernen.

Alle Zutaten für die Gazpacho klein schneiden und mit Essig und Öl fein pürieren. Etwa 2 bis 3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die restlichen 50 g Süßkirschen waschen, entkernen und halbieren. Gazpacho in flachen Teller füllen, die halben Süßkirschen, die Serranoscheiben und das leicht geröstete Weißbrot dazugeben. Mit Ysop garnieren und servieren.

Anmerkung: Aus optischen Gründen verwendete Juan Amador etwas Oliven-schaum zur Dekoration. Dieser ist kein Bestandteil des Rezepts.

Weinempfehlung

Der bekannte Cava (Qualitätsschaumwein) „1+1=3“ aus der Pinot-Noir-Traube passt mit ausgeprägten Aromen von roten Beeren sensationell zur Kirschgazpacho. Perlage und Säure sind sehr ausgeglichen und harmonisieren hervorragend zum Serrano-Schinken und der frisch fruchtigen Gazpacho.



KIRSCHENGAZPACHO

ZUTATEN GAZPACHO

- ½ rote Paprika (z.B. Esporles aus Mallorca)
- ½ grüne Paprika
- ½ Salatgurke
- ½ kleine Knoblauchzehe
- 125 g Süßkirschen
- 125 g Sauerkirschen
- 25 ml Rotweinessig
- 50 ml mildes Olivenöl
- Meersalz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- 50 g ganze Süßkirschen
- 6 dünne Scheiben Consorcio Serrano-Schinken
- 50 g Weißbrot
- 10 kleine Blättchen Ysop*

*Asia-Markt

TOMATENFOND

- 2 kg Tomaten
- 1 kg Dosentomaten geschält
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- ½ Bund Basilikum
- ¼ Bund Estragon
- 1 TI Wacholderbeeren
- 1 TI Pfefferkörner
- Maldonsalz, weißer Pfeffer
- Zucker, heller Formessig
- Kerngehäuse von Tomatenfilets

TOMATENCREME

- 350 g Tomaten
- 1 kleine Schalotte
- ¼ Knoblauchzehe
- 10 g Tomatenmark
- 100 g Dosentomaten geschält (gemixt & passiert)
- 0,1 l Tomatensaft
- ½ Zweig Thymian
- ½ Zweig Rosmarin
- ⅛ Bund Basilikum
- frisch gemahlene Pfefferkörner
- Olivenöl

TOMATEN-ESPUMA

- 1,5 Blatt Gelatine
- 125 ml Tomaten-Fond
- 125 g Tomaten-Creme
- 1 Messerspitze Citrus
- Salz
- Cayennepfeffer
- Olivenöl
- Zucker

TOMATENGELEE

- 75 g Tomatenfond
- 175 g Tomatensugo
- 1 Blatt Gelatine
- 2,5 g Agar



PA AMB OLI MIT TOMATENSNIFF

TOMATENSNIFF

- 250 g Tomatenfond
- 2 g Iota
- 1/2 Blatt Gelatine
- Olivenöl

HEFEKISSEN

- 235 g Mehl
- 108 g warmes Wasser
- 6,5 g Hefe frisch
- 2 g Zucker
- 2 g Salz
- 28 g temperierte Butter oder Öl
- 3 dünne Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken

Tomatenfond: Tomaten pürieren und die restlichen Zutaten im Mörser anstoßen und beimengen. Die Masse für einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Tomaten-Creme: Tomaten vierteln und entkernen. Schalotte und Knoblauch fein blättern und in Olivenöl leicht anschwitzen lassen. Tomatenfilets dazugeben und nochmals kurz mitanschwitzen lassen. Anschließend mit dem

Tomaten-Espuma: Gelatine in Eiswasser einweichen und gut ausdrücken. Tomatenfond und -Creme leicht erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Citras, Oliven-

Tomatengelee: Alle Zutaten bis auf die Gelatine in einen Topf abwägen und verrühren. Masse aufkochen lassen und 3 Min. kochen, bis das Agar sich gut aufgelöst hat. Wenn das Agar verkocht ist, Topf vom Herd nehmen und etwas

Tomatensniff: Tomatenfond mit Iota vermischen und aufkochen las-

Anschließend mit Hilfe eines Passiertuches in ein anderes Gefäß ohne Druck passieren. Dann erhält man einen klaren Tomatenfond.

Tomatenmark tomatisieren und mit Dosentomaten und Tomatensaft ablöschen. Restliche Zutaten beimengen und so lange reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Zum Schluss Tomaten mixen und passieren.

öl, Zucker und die Gewürze dazu geben und alles gut mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse in die Isi-Flasche füllen und 2 Gaskartuschen eindrehen. Im Kühlschrank aufbewahren.

erkalten lassen. Die Gelatine in Eiswasser einweichen, bis sie weich ist, dann in die noch warme Masse geben. Nun die Masse durch ein Strumpfsieb passieren und in eine Terrinenform mit ca. 1cm Höhe gießen.

sen. Kurz etwas auskühlen lassen und mit der Gelatine vermengen.



Hefekissen: Mehl mit allen Zutaten (ohne Serrano-Schinken) vermischen und für 15–20 Min. gehen lassen. Umrühren und nochmals für 20 Min. ruhen lassen. Den Teig ca. 1 mm dünn ausrollen und in 3 mal 3 cm große Stücke schneiden. Jeweils zwei Stücke aufeinanderlegen und an den Rändern leicht

andrücken. Bei 240°C im Ofen ca. 4–5 Min. backen, bis die Kissen aufgegangen sind, wenden und nochmals kurz nachbacken. In die fertigen Kissen mit einem Messer ein kleines Loch bohren, mit Tomaten-Espuma füllen. Dann mit Serrano-Schinken belegen und zusammen mit dem Tomatensniff servieren.

SNIFF ANRICHTEN

Plastikröhren in gewünschter Größe in das Tomatengelee stechen. Nun den gelierten Tomatenfond bis 3 mm unter den Rand des Röhrchens gießen und in Eiswasser stehend erkalten lassen. Zum Schluss den restlichen Hohlraum mit Olivenöl füllen und die Röhrchen in Holzblöcke stecken. Der Sniff wird ausgesaugt und zusammen mit dem Hefekissen verzehrt.

Weinempfehlung

Ein komplexer mallorquinischer Rotwein wie der Binigrau Selecció 2004 besticht durch außergewöhnliche Aromen wie geröstetes Brot und Leder. Im Mund bringt er Mineralität mit sehr gut eingebundenen Tanninen. Der Binigrau ist eine wunderbare Begleitung zu Pa amb Oli.

WACHTELEI

- 1 Brötchen tiefgekühlt
- 4 Wachteleier
- Essigessenz
- Olivenöl

SCHINKENFOND

- 300 g ConsorcioSerrano-Schinken
- 300 g Schwarzwälder Schinken
- 1 Zwiebel
- ¼ Knolle junger Knoblauch
- 60 ml Forumessig hell
- (aus Chardonnay)
- 4 Lorbeerblätter
- ½ EL Pfefferkörner hell
- 300 ml Portwein weiß
- 300 ml Weißwein
- ½ l Apfelsaft
- 1,5 l Wasser

SCHINKENGELEE

- 175 g Schinkenfond
- 25 g Sojasauce
- 50 g Balsamico dunkel
- 2,5 g Agar
- 1 Blatt Gelatine

SCHINKENSNIFF

- 250 g Schinkenfond
- 2 g Iota
- Fumée Räucheröl



STRAMMER MAX

Wachtelei: Das tiefgekühlte Brötchen mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Die Wachteleier in mit Essigessenz angereicherterem Wasser pochieren. Pochierte Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen, bis alle Wasserrückstände verschwunden sind,

und dann in die dünnen Scheiben einrollen.

Dann je Seite ca. 30 Sek. kräftig in Olivenöl braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schinkenfond: Schinken mit Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeerblättern leicht anschwitzen und mit Formessig ablöschen. Kurz

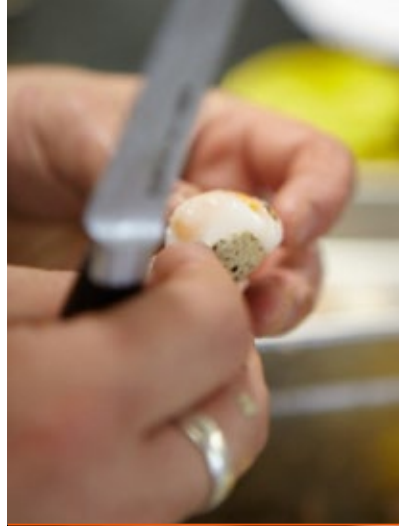
einreduzieren lassen und mit den restlichen Zutaten bei 90°C für ca. 1 Std. ziehen lassen. Dann durch ein Haarsieb passieren.

Schinkengelee: Alle Zutaten bis auf die Gelatine in einen Topf abwägen und verrühren. Masse aufkochen lassen und 3 Min. kochen, bis das Agar sich gut aufgelöst hat. Wenn das Agar verkocht ist, den Topf vom Herd nehmen und etwas

erkalten lassen. Gelatine in Eiswasser einweichen und gut ausdrücken. Wenn sie weich ist, in die noch warme Masse geben. Nun die Masse durch ein Strumpfsieb passieren und in eine Terrinenform mit ca. 1 cm Höhe gießen.

Schinkensniff: Schinkenfond mit Iota vermischen und aufkochen lassen. Plastikröhren in gewünschter Größe in das Schinkengelee stechen. Nun den gelierten Schinkenfond bis 3 mm unter den Rand des

Röhrchens gießen und in Eiswasser stehend erkalten lassen. Zum Schluss den restlichen Hohlraum mit Fumée Räucheröl füllen. Der Sniff wird ausgesaugt und zusammen mit dem strammen Max verzehrt.



STRAMMER MAX

Weinempfehlung

Zu diesem Gericht braucht man einen trockenen Wein mit sehr wenig Säure, lang im Abgang und mit nussiger Note, die zum Schinken gut harmoniert. Genau so ist der Manzanilla von den Bodegas Argüeso, der sich mit seinen leicht salzigen Noten angenehm hervorhebt.

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

