

EINZIGARTIG IM GESCHMACK.



ECHTER SERRANO.

LEICHTE KÜCHE,
SCHNELL GEMACHT.

12 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

12 REZEPTE MACHEN APPETIT

Serrano-Ziegenkäse-Säckchen 6

Apfel und Birne treffen Serrano 8

Serrano-Manchego-Zigarre 10

Jakobsmuschel-Serrano-Spieß 12

Spargel-Serrano-Salat 14

Erbsenmousse mit gebackenem Serrano 16

Weißbrot-Serrano-Türmchen 18

Gelbes Paprikaschaumsüppchen 20

Reibekuchen auf spanische Art 22

Gegrillte Wassermelone 24

Serrano-Bocadillo mit Tomaten-Paprika-Salsa 26

Serrano-Láminas an buntem Melonensalat 28

So entsteht echter Serrano 30

Partner des Consorcio Serrano 31

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. Brückenknöchens entfernen: drei Einschnitte in Form eines Dreiecks und das Stück mageren Schinkens herauschneiden. 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 Serrano-Scheiben
einzeln ausbreiten.

Ziegenfrischkäse mit Honig,
gerebeltem Thymian und
ein paar Spritzern Sherry-
Essig vermengen. Noch
etwas salzen und nach
Geschmack pfeffern.

Einen Löffel Käsecreme
mittig auf den Serrano-
Schinken platzieren.

Ein Säckchen formen und
mit blanchiertem Schnitt-
lauchhalm verknoten.



SERRANO-ZIEGENKÄSE- SÄCKCHEN

ZUTATEN

- 8 Scheiben geschnittener ConsorcioSerrano-Schinken
- 8–10 lange Schnittlauchhalme (blanchiert)
- 150 g Ziegenfrischkäse
- Sherry-Essig
- 2–3 Messerspitzen gerebelter Thymian, gerne aus der Mühle
- 2 Teelöffel Honig (z.B. span. Rosmarin-Honig)
- Salz und Pfeffer

Äpfel und Birnen
waschen, entkernen
und achteln.

Honig und Senf miteinander
verrühren. Den Serrano-
Schinken längs halbieren
und mit der Honig-Senf-
Sauce bestreichen, dann
erst pfeffern. Apfel- oder
Birnen-Achtel darauf legen,
mit Serrano-Schinken
umwickeln und mit den
Zahnstochern befestigen.

Das Walnussöl leicht in der
Pfanne erhitzen und die
Serrano-Obst-Achtel darin
bei schwacher Hitze von
jeder Seite ca. 2 Minuten
braten.



APFEL UND BIRNE TREFFEN SERRANO

ZUTATEN

- 16 hauchdünne Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- 2 kleine Äpfel
- 2 kleine Birnen
- 2 TL Walnussöl
- 2 TL milder Senf
- 2 TL Honig
- Zahnstocher
- Pfeffer aus der Mühle

Ofen auf 200° C vorheizen.

Den Strudelteig in 15 cm große Quadrate schneiden und nochmals diagonal halbieren, so dass daraus zwei Dreiecke entstehen. Die Dreiecke dünn mit verquirltem Ei bestreichen.

Birne waschen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Walnüsse mahlen und den Manchego sehr fein reiben. Den Serrano-Schinken in feine Streifen schneiden und mit der Masse vermengen.

Die Dreiecke mit der Masse belegen und anschließend von der breiten Seite zur Dreiecksspitze fest aufrollen. Noch einmal mit dem gequirlten Ei bestreichen.

Auf Backpapier im Backofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.



SERRANO-MANCHEGO-ZIGARRE

ZUTATEN

- 4 Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken, in kleine, dünne Streifen geschnitten
- 1 Ei
- 1 Paket Strudelteig (ca. 120 g, 4 Blätter)
- 6–8 EL geriebener Manchego viejo
- ½ Birne
- 5 Walnüsse

Jakobsmuscheln waschen und vorsichtig trocken tupfen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Muscheln darin auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit jeweils einer dünnen Scheibe Serrano-Schinken umwickeln. Dann wieder zurück in die Pfanne geben und erneut kurz braten, bis der Serrano-Schinken leicht schmilzt.

Das Weißbrot in muschelgroße Würfel schneiden. Olivenöl, gepressten Knoblauch und Thymianzweige in die beschichtete Pfanne geben. Darin die Würfel kross anbraten.

Brotwürfel herausnehmen und auf einem Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Spieße abwechselnd mit Brot und Jakobsmuschel-Serrano-Schinken aufspießen.



JAKOBSMUSCHEL-SERRANO-SPIESS

ZUTATEN

- 8 Scheiben dünn geschnittener ConsorcioSerrano-Schinken mit breitem Fettrand
- 8 Jakobsmuscheln
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 2 Zweige frischer Thymian
- 2 EL span. Olivenöl extra
- Grobes Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Weißbrot
- 8 Holzspieße

Den Spargel gründlich waschen und das holzige Ende mit einem scharfen Messer abschneiden. Anschließend mit einem Gemüsehobel sehr dünne Spargelscheiben schneiden.

Den Saft der Zitrone auspressen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Den Spargel hinzugeben. Alles gut vermischen und gründlich durchziehen lassen.

Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Die Erdbeeren ebenfalls mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.

Für den optischen Genuss in runden Gläsern wie folgt anrichten: Zunächst den Spargelsalat einfüllen, die Erdbeeren darauf verteilen, dann den Serrano-Schinken in Form von „Rosen“ darauf setzen und abschließend den gehobelten Manchego-Käse darüber streuen.



SPARGEL-SERRANO-SALAT

ZUTATEN

- 8 große, dünne Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- 500 g grüner Spargel
- 250 g frische Erdbeeren
- Saft einer halben Zitrone
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Etwas spanisches, natives Olivenöl extra
- Eine Prise Zucker
- Eine Hand voll gehobelter Manchego (span. Käsespezialität)

Die aufgetauten Erbsen kurz blanchieren und dann pürieren.

Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und dabei die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Mit dem Erbsenpüree vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gelatine in warmem Gin auflösen und dann zu den Erbsen geben. Die Sahne

fest schlagen und unterrühren. Die Masse für 4 Stunden kühl stellen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz auslassen und die Serrano-Schinken-Scheiben bei mäßiger Hitze darin kross braten.

Aus der Erbsenmousse Nocken formen, Rote-Beete-Sprossen dekorieren und dieses zusammen mit dem heißen Serrano anrichten.



ERBSENMOUSSE MIT GEBRATENEM SERRANO

ZUTATEN

- 8 Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- Etwas Butterschmalz
- 250 g aufgetaute Tiefkühl-erbsen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 20 g Butter
- 4 Blatt Gelatine
- 1 EL Gin
- 250 ml Sahne
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Nach Geschmack Cayenne-pfeffer oder Chili
- Etwas Rote-Beete-Sprossen zum Dekorieren

Die Bratscheiben in einer (Grill-)Pfanne anrösten und anschließend diagonal halbieren.

Dann jeweils zwischen zwei Weißbrotecken ein Stück Weichkäse legen und den Serrano-Schinken obenauf wellig drapieren.

Die Melone halbieren und mit einem Kugelausstecher 8 Melonenkugeln formen. Jeweils eine auf einen Holzspieß stecken und durch das Serrano-Käse-Brot stechen.



WEISSBROT-SERRANO-TÜRMCHEN

ZUTATEN

- 8 Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- 8 Stücke Weichkäse (z.B. Queso Tetilla)
- 8 Scheiben Weißbrot
- 8 kleine Kugeln aus der Honigmelone
- 8 Holzspieße

Die Scheiben des Serrano-Schinkens um die Regañas wickeln und auf einem Teller beiseite stellen.

Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einen hohen Topf füllen, erhitzen und darin Zwiebel- und Knoblauchwürfel anbraten. Paprika hinzufügen und alles kurz schmoren lassen. Mit Pfeffer und etwas Chili würzen. Den Gemüfefond hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren.

Zum Verfeinern Sahne, Currypulver und Kurkumapulver zufügen, verrühren und leicht einköcheln lassen. Nochmal mit Gewürzen abschmecken.

Zum Aufschäumen mit dem Stabmixer etwas Luft unter die Suppe ziehen lassen.

Suppe in tiefe Teller füllen und am Rand jeweils zwei Serrano-Regañas drapieren.



GELBES PAPRIKA-SCHAUMSÜPPCHEN

ZUTATEN

- 8 Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- 8 Regañas (oder Cracker)
- 4 gelbe Paprikaschoten
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 EL span. Olivenöl extra
- 500 ml Gemüfefond
- Chili nach Geschmack
- Etwas Currypulver
- Etwas Kurkumapulver
- 100 ml Sahne
- Pfeffer

Zuerst die Reibekuchenn-
masse herstellen:
Die geschälten Kartoffeln
auf einer großporigen Reibe
hobeln, salzen und pfeffern.
Etwa 10 Minuten ruhen
lassen und die entstehen-
de Flüssigkeit abgießen.
Danach die Zwiebel zu
den Kartoffeln reiben. Die
beiden Eier und das Mehl
hinzufügen und alles mitei-
nander vermengen.

Eine beschichtete Pfanne
gut mit Rapsöl füllen und

stark erhitzen. Servierlöffel-
große Reibekuchen gold-
braun ausbacken (pro Seite
etwa 3 Minuten). Auf einem
Rost das Fett von den ferti-
gen Reibekuchen abtropfen
lassen. Reibekuchen warm
halten.

Das Schwarzbrot mit
Butter bestreichen und mit
Serrano-Schinken belegen.
Die warmen Reibekuchen
dazu servieren.



REIBEKUCHEN AUF SPANISCHE ART

ZUTATEN

- 12–16 Scheiben geschnittener ConsorcioSerrano-Schinken
- 8 kleine Scheiben Schwarzbrot
- Etwas Butter zum Bestreichen
- 1 handgroße Gemüsezwiebel
- 12 große festkochende Kartoffeln
- 6 EL Dinkelmehl (Typ 630)
- 2 Eier
- 1½ TL Salz und etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl zum Ausbacken

Die Melone halbieren, in portionsgroße Dreiecke schneiden, die Kerne entfernen und die Schale abschneiden.

Den Pflücksalat waschen und trocken schleudern; Petersilie und Minze abzupfen, waschen und vorsichtig trocken schütteln.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Melonendreiecke darin von beiden Seiten kurz und scharf anbraten.

Aus Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Zucker und Olivenöl eine Salatsoße herstellen. Pflücksalat, gehackte Petersilie und Minze mit dem Dressing vermengen.

Auf Tellern die Melonendreiecke anrichten. Den Salat darauf drapieren und mit dem gehobelten Manchego bestreuen. Zum Schluss einzelne Serrano-Schinken-Scheiben zu Röllchen in Rosenform drehen und dazu dekorieren.



GEGRILLTE WASSERMELONE

ZUTATEN

- 12 dünne Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- 200 g gehobelter Manchego (spanische Käsespezialität)
- 200 g Pflücksalat
- 600 g Wassermelone
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Minze
- 4 EL Sherry-Essig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 6 EL spanisches natives Olivenöl extra
- 1 TL Senf
- 1 Prise Zucker
- Chilifäden zur Dekoration

Geschälte Tomaten, Paprika und Knoblauch in einem Mixer fein zerkleinern und mit den Gewürzen abschmecken.

Das Bocadoillo etwas aufwärmen. Beim Aufschneiden so vorgehen, dass an einer Seite Ober- und Unterhälfte nicht durchgeschnitten werden.

Das Brot vorsichtig aufklappen und mit der Salsa bestreichen. Üppig mit Serrano-Schinken belegen. Zum Schluss mit geriebenem Manchego bestreuen.



SERRANO-BOCADILLO MIT TOMATEN-PAPRIKA-SALSA

ZUTATEN

- 4 frische, 20 cm lange Bocadoillos (längliche Weißbrötchen)
- 16 mittelgroße Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- Geriebener Manchego-Käse
- 10 geschälte Tomaten aus dem Glas
- 4 geschälte Paprika aus dem Glas
- 2 Zehen Knoblauch
- Eine Messerspitze Smoked-Paprika-Gewürz
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Melone, Mango, Salatgurke und Avocado halbieren, schälen und in kleine Streifen (Formen variierbar) schneiden. Bei der Chilischote nach Geschmack das weiße Fleisch entfernen und die Schote in feine Ringe schneiden.

Aus Limettensaft, Pfeffer, Zucker und Olivenöl ein Salatdressing abschmecken und zu den Obst- und

Gemüwestreifen in eine Schüssel geben.

Minze waschen und vorsichtig trocken schütteln. Einige Blätter zur Dekoration beiseitelegen. Die übrigen in dünne Streifen schneiden und über den Salat streuen.

Die Serrano-Schinken-Scheiben in Lamellen (Láminas) schneiden und zusammen mit dem Salat anrichten.



SERRANO-LÁMINAS AN BUNTEM MELONENSALAT

ZUTATEN

- 12 hauchdünne Scheiben ConsorcioSerrano-Schinken
- ½ Honigmelone
- 1 vollreife Avocado
- ½ Mango
- ½ Chilischote
- 1 Schlangengurke
- 1 Bund Minze
- Saft einer Limette
- Spanisches, natives Olivenöl extra
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL brauner Zucker

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 erfolgen heute überwiegend in modernen 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

