



## HAM PASSION TOUR, SCHINKEN, DIE LEIDENSCHAFT EUROPAS

# Drei unwiderstehlich gute Rezepte, zubereitet mit Iberico-Schinken

**Der Michelin-Stern-Koch, Javier Estévez, trotz allen kulinarischen Tabus mit einer modernen Vision, die traditionelle Gerichte mit besonderen Texturen für sich beansprucht.**

**Diese drei Kreationen mit Iberico-Schinken (Kroketten mit Iberico-Schinken, Iberico-Konsommee mit Borretsch und Artischocken-Chips mit Iberico-Mayonnaise) sind die perfekte Gelegenheit, um den unverwechselbaren Geschmack dieser Delikatesse in Ihre Gerichte zu integrieren und mit dem Überfluss wohlriechender Nuancen und der eleganten Textur im Mund zu experimentieren.**

26 Januar 2021.- Es ist nicht leicht, Rezepte mit Iberico-Schinken zuzubereiten, weil es ein ausgezeichnetes Produkt ist, das nichts benötigt und das gewöhnlich alleine oder mit etwas Brot verzehrt wird. Dennoch beanspruchen große Köche, wie der beliebte Javier Estévez, ein Liebhaber dieses Lebensmittelprodukts, die Möglichkeit für sich, ihn perfekt mit allen Arten von Zutaten zu kombinieren und die vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten aufzuzeigen, die der Iberico-Schinken in der Küche bietet.

Für Estévez „ist die Linie, der man folgen muss, die volle Ausnutzung dessen, was eine Schinkenkeule ist. Nicht nur der Aufschnitt, was natürlich die beste Option ist, sondern auch die Teile, die am Knochen haften: Wir haben das Fett des Schinkens, das uns erlaubt, verschiedene Eintöpfe oder Mayonnaise zu machen; und den Knochen, der uns einige wunderbare Brühen gibt. Die Idee ist, den iberischen Schinken voll auszunutzen“.

Der Nachwuchskoch, der mit dem Preis Cocinero Revelación auf der Madrid Fusión 2016 ausgezeichnet wurde, schlägt mit diesen drei aufregenden und köstlichen Rezepten (Kroketten mit Iberico-Schinken, Iberico-Konsommee mit Borretsch und Artischocken-Chips mit Iberico-Mayonnaise) eine andere Perspektive vor, wie man absolut alles nutzen kann, was der Iberico-Schinken uns bietet, und bringt uns so sehr intensiv die Vorzüge dieses einzigartigen Lebensmittels in der Welt, das nie enttäuscht, näher. Innovative Kreationen auf der Basis von Iberico-Schinken, die die Vielseitigkeit dieses unersetzlichen Produkts der europäischen Gastronomie aufzeigen und die auch gegen die Lebensmittelverschwendung vorgehen, weil sie die vollständige Verwendung ermöglichen.

In diesem Sinne hat ASICI über seine Marke Iberico-Schinken aus Spanien und die EU und im Rahmen der Werbekampagne, die die Internationalisierung des Iberico-Schinkens konsolidiert hat, der „Ham Passion Tour“ lehrreiche Workshops gefördert, die sich an Journalisten und Influencer richteten, die so den Geschmack und die Aromen des Iberico-Schinkens aus Spanien auf einzigartige und unwiederholbare Weise schätzen lernen konnten.

London, Hamburg, Paris und Mexiko-Stadt haben diese Art von Veranstaltung mit großem Erfolg in Bezug auf die Teilnahme und Interaktivität durchgeführt. Hierzu wurden einflussreiche Köche engagiert, die in einzigartigen und avantgardistischen Menüs auf der Grundlage des Iberico-Schinkens neue kulinarische Verwendungsmöglichkeiten erforscht haben, wie Mikel Alonso (Restaurant KO Ma in Mexiko-Stadt), José Pizarro (The Good Housekeeping Institute in London), Patricio de Diego (Hochhaus



Le Miroir in Paris) oder Jesús Díaz (Portomarin in Hamburg).

## KROKETTEN MIT IBERICO-SCHINKEN (10 Portionen)

Anstelle der traditionellen frittierten Krokette erstellen wir eine Grundlage aus Schinken mit etwas Zwiebel, sie wird mit Bechamelsauce übergossen und mit geröstetem Panko überzogen. Sie sollten in einem Glas oder etwas ähnlichem serviert und mit einem Löffel gegessen werden.

### ZUTATEN:

- 90 g Butter
- 90 g Mehl
- 1 Liter Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 100 g gewürfelter Iberico-Schinken
- 100 g Zwiebel Brunoise
- 50 g gerösteter Panko
- Schnittlauch

### ZUBEREITUNG:

- Die Butter schmelzen, das Mehl für die Roux hinzufügen und danach so viel Milch hinzufügen, bis eine Bechamelsauce entsteht.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und pürieren.
- Beiseite stellen und auf eine mittlere Temperatur abkühlen lassen.
- Zwiebel und Schinken andünsten und beiseitestellen.
- Zum Anrichten, den Schinken unten in ein Glas legen, mit Bechamelsauce übergießen und mit geröstetem Panko überziehen.
- Mit etwas Schnittlauch abschließen.
- Auf diese Weise können wir die Kroketten mit der Füllung genießen, die uns am besten schmeckt.

## IBERICO-KONSOMMEE MIT BORRETSCH (10 Portionen)

Borretschentopf mit einem Konsommee aus Iberico-Schinken, knusprigem Schinken und Kerbel. Wichtig für die Zubereitung unseres Konsommees ist die Verwendung von Knochen aus dem Iberico-Schinken und den trockensten Teilen des Schinkens. So werden alle Teile des Produkts verwendet.

### ZUTATEN:

- 1 kg Knochen des Iberico-Schinkens
- 800 g gekochter Borretsch
- 20 g in Scheiben geschnittener Knoblauch
- 10 Scheiben Iberico-Schinken mit etwas Fett
- Kerbelsprossen

### ZUBEREITUNG:

# Ham Passion TOUR



- Die Knochen des Iberico-Schinkens und kaltes Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Wenn die Mischung zum Kochen kommt, das Wasser abgießen und frisches Wasser hinzugeben.
- 2 Stunden lang kochen, abseihen und nach Geschmack reduzieren. Beiseitestellen.
- Den Borretsch und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch andünsten und beiseitestellen.
- Den Iberico-Schinken sehr vorsichtig in Öl anbraten, und wenn er getrocknet ist, pürieren. Beiseitestellen.
- Zum Anrichten, den Borretsch zuunterst schichten, den knusprigen Schinken darüberstreuen und mit Brühe umgießen.
- Mit etwas Kerbelsprossen abschließen.
- In diesem Konsommee können Sie jede Art von Gemüse oder auch Fisch hinzugeben.

## ARTISCHOCKEN-CHIPS MIT IBERICO-MAYONNAISE (10 Portionen)

Ausgehend von dem ausgezeichneten Fett des Iberico-Schinkens bereiten wir eine Mayonnaise als Beigabe zu Artischocken-Chips zu.

Die Artischockenböden sehr fein schneiden und braten, bis zu knusprig werden.

In diesem Fall nutzen wir das Fett des Iberico-Schinkens aus und verschmelzen es mit Sonnenblumenöl zur Zubereitung der Mayonnaise.

### ZUTATEN:

- 10 Artischockenböden
- 3 Liter Sonnenblumenöl
- 500 Gramm Iberico-Schinkenspeck
- 2 Eier
- Getrockneter, pürierter Iberico-Schinken

### ZUBEREITUNG:

- Die Artischocken putzen und in Öl mit dem Fett des Iberico-Schinkens köcheln.
- Das Öl abkühlen lassen und mit den Eiern eine Mayonnaise zubereiten. Beiseitestellen.
- Die Artischocken braten, bis sie knusprig sind.
- Zum Anrichten, die Schinken-Mayonnaise auf dem Teller verbreiten, darauf die Artischocken und abschließen das Schinkensalz streuen.
- Diese Mayonnaise kann mit Fleisch Fisch oder Gemüse serviert werden.

### Über ASICI

ASICI, der berufsübergreifende Verband für Iberico-Schweine, ist eine gemeinnützige berufsübergreifende Organisation der Nahrungsmittel- und Landwirtschaftsindustrie (Organización Interprofesional Agroalimentaria, OIA), in der mehr als 95 % der Organisationen der Produktion (Viehzüchter) und mehr als 95 % der Verarbeiter (Industrie) der Iberico-Schweine paritätisch vertreten sind. Er wurde 1992 gegründet und 1999 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung als berufsübergreifende Organisation für den Sektor Iberico-Schweine anerkannt.