



Vorspeise oder Hauptgang

Schinkenrollen an Tomaten-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

12 Tranchen	Schinken (Modellschinken)
30 gr	Butter
1 Stück	Zwiebel, sehr fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt oder gepresst
3 dl	Rahm (oder Halbrahm)
3 EL	Tomatenmark (Tomatenkonzentrat)
1 Dose	Tomatenstücke (300 bis 500 gr). Oder 2-3 frische, grosse Tomaten enthäuten , vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden
180 gr	Parmesan, frisch gerieben
1/2 Bund	Petersilie, fein gehackt
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
Schinkentranchen	Die Schinkentranchen rollen und eng nebeneinander in ein Fondue-Caquelon (oder eine Gratinform) legen.
Kasserolle, Butter, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark	In einer Kasserolle die Butter erhitzen und die feingehackte Zwiebel sowie den Knoblauch darin andünsten. Das Tomatenmark beifügen und mitdünsten. (Achtung: Das Tomatenmark darf braun jedoch nicht schwarz werden, sonst entwickelt es einen bitteren Geschmack).
Tomatenstücke, Rahm	Die Tomatenstücke beigeben und den Rahm dazugliessen. Kurz aufkochen lassen.
Parmesan (2/3 davon) Aromat, Salz, Pfeffer	2/3 des geriebenen Parmesans beifügen und unter Rühren leise köcheln, bis sich eine konsistente Sauce ergibt. Mit Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Abschmecken. Die Sauce über die Schinkenrollen im Fondue-Caquelon gleichmässig verteilen.
Restlichen Parmesan	Den restlichen Parmesan über die Schinkenrollen streuen und im vorgeheizten Backofen, auf oberster Schiene, während ca. 15 Minuten gratinieren. Die Oberfläche darf eine braune Färbung annehmen.
Petersilie	Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Dazu passt Trockenreis oder feine Nüdeli.