Fleisch

Rohschinken mit Pfirsich-Kürbissalat und Blüte

Vorspeise
Rezeptart

20 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

Ca. 30 dünn geschnittene Blätter vom steirischen Rohschinken (luftgetrocknet)
2 Stück Pfirsiche
¼ Ölkürbis ohne Kerne
Salz
Sonnenblumenöl
Zucker
Apfelessig
3 Blatt frischer Salbei
4 Kürbisblüten
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Kürbisfleisch gleichmäßig in gleich große Stücke schneiden (ca. 2 x 2 cm). Pfirsich entkernen und in Spalten schneiden. In einer beschichteten Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Kürbiswürfel gemeinsam mit den Pfirsichspalten anschwitzen, salzen, etwas zuckern, mit Apfelessig ablöschen und auskühlen lassen. Anschließend zerrissene Salbeiblätter zugeben.
Rohschinken auf die Teller aufteilen, Pfirsich-Kürbissalat und die Kürbisblüten (zerrupft) darüber geben, mit reichlich Kürbiskernöl garnieren.

Tipp: Zum Kürbissalat Steinpilze mitbraten.

Rezept von Lorenz Kumpusch (www.gaumengut.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch