

## Mit Parmesan gefüllte Datteln im Speckmantel (Work in Progress)

Hierbei handelt es sich um ein sehr sättigendes ‚Finger-Food‘, das durch seine Kombination von salzigem, leicht rauchigem Speck, süßer Dattel und trockenem Parmesan besticht: Bei dem entsteintem Datteln werden die Dattel-Kerne durch Parmesan-Stifte ersetzt und mit einer schmalen, dünnen (!! , sub mm) Scheibe geräucherten Specks umwickelt und erhitzt.

### Zutaten

- 24 Dattel, entsteint, ungesüßt, wenn möglich ökologisch.
  - 24 Parmesan-Stifte (5mm x 5mm x 20mm), möglichst lange gereift.
  - 24 Speck-Scheiben, geräuchert, sehr dünn, mager, Fettkante abschneiden.
  - 24 Zahnstocher.
- Backpapier und Küchenkrepp

### Zubereitung

- Datteln vereinzeln und mittels eines Löffelstiels, entlang des Schnittes zum Entfernen des Kerns, öffnen.
- Parmesan-Stift in die geöffnete Dattel legen und so zusammendrücken, dass die Dattel fast wieder geschlossen ist.
- Dattel mit Speck für 1,5 Touren umwickeln
- Fixieren mit vorsichtigem und vollständigem Durchbohren mit einem Zahnstocher fixieren.
- Auf Backblech (Backpapier und darüber eine Lage Küchenkrepp nicht vergessen: Das Fett des Specks macht bei den Temperaturen furchtbare Flecken auf dem Backblech) so platzieren, dass die Zahnstocher nach oben zeigen.
- Bei 230C für 5min im vorgeheizten Backofen erwärmen, dann unter Zuhilfenahme der hoch stehenden Zahnstocher-Enden um 180 Grad drehen und für weiter 6min bei 230C erhitzen, so dass der Speckmantel außen leicht cross ist.
- Überschüssiges, flüssiges Fett im Küchenkrepp abtupfen und dann auf vorgewärmten Teller noch warm servieren.

Menge für 6 Personen ausreichend.

### Work in Progress:

- Es fehlt noch an einer Soße für die Datteln: Gesucht wird eine zähflüssige, kandierte(?) Honig/Balsamico-Essig Mischung.
- Böse Zungen behaupten, dass dieses Rezept mit Pflaumen noch besser schmeckt!?!

