



Rukola Salat

Frischhalten der Salatblätter:

- Salatblätter unter möglichst kaltem Wasser säubern und noch nass in einen Seiher legen.
- Seiher in Schüssel hängen, abdecken und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank.

Rukola Salat

- Stiele und gequetschte Rukola-Blätter entfernen.
- Wenn Salat eine Beilage ist, Rukola-Blätter dritteln.
- Blätter auf den Tellern platzieren, mit gutem Oliven-Öl und ein Quäntchen Balsamico-Essig übergießen.
- Sehr dünne Serrano-Schinken-Scheiben vierteln und lässig über den Salat-Blättern verteilen.
- Parmesan mit dem (Trüffel-)Hobel in hauch-dünne (sub 1mm) Scheiben hobeln und einzeln über dem Salat verstreuen.
- Feigen (entweder frisch oder aus dem Frische-Beutel, nicht so gut jedoch getrocknete, dann lieber getrocknete Mini-Feigen) vom Strunk befreien und Achteln (ja, das geht). Feigen-Spalten an dem Tellerrand platzieren.
- Fertig!

Salz hat der Salat eigentlich durch den Schinken genug, bei Bedarf noch etwas frisch gemörserten Pfeffer über den Salatblättern verteilen.