



## Rukola Salat

Frischhalten der Salatblätter:

- Salatblätter unter möglichst kaltem Wasser abspritzen und dabei ausgiebig säubern; dann noch nass(!) in einen Seiher legen.
- Seiher in eine Schüssel hängen, abdecken und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Rukola Salat

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

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



Für eine Darreichung am Buffet kann dieser Salat natürlich auch in einer Schüssel angesetzt werden: Hierfür den Ablauf wie oben beschrieben durchführen, jedoch die Rukola-Blätter in 2cm lange Stücke schneiden, den Serranoschinken in entsprechend kleinere Stücke zerreißen und die Feigen-Spalten nochmals halbieren. Ebenso die dünnen Parmesan-Scheiben mindestens halbieren. Gesamten Schüsselinhalt mit Salatbesteck vorsichtig vermengen.