

Frittata mit exotischem Salat und Schinken

Für 2 Personen

1 Scheibe Rohschinken	1 kleine Zucchini	1 rote Paprika
1 Stange Lauch	2 Schalotten	1 Bund Basilikum
1 Bund Mizuna, junge Blätter	1 roter Lattich	1 Tatsoi
1 kernlose Clementine	4 Eier	1 Kugel geräucherter Käse
50 g Parmesan	100 g Emmentaler	1 TL grober franz. Senf
60 ml Olivenöl	1 EL milder Apfelessig	Salz
Pfeffer		

Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee aufschlagen und das Eigelb mit Salz und Pfeffer verquir-
len. Die Zucchini, die Paprika und den Lauch kleinschneiden. Den Rohschinken in dünne Streifen
schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls klein schneiden. Anschließend alles in Oliven-
öl anbraten. Den Parmesan, den Scamorza und den Emmentaler reiben. Das etwas abgekühlte
Gemüse, das gehackte Basilikum und den Käse zu dem Eigelb geben und den Eischnee unter-
heben. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Masse anbraten, bis sie in auf der
Unterseite schön braun ist, mit Hilfe einer zweiten Pfanne vorsichtig wenden und auf niedriger
Temperatur fertiggaren, bis beide Seiten braun und knusprig sind. Die Clementine filetieren. Aus
dem Apfelessig, dem Olivenöl, dem Senf sowie Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten. Die
Salatblätter des Lattichs, Tatsois und Mizunas waschen, trocken schleudern und klein rupfen.
Den Salat mit der Vinaigrette vermischen und mit den Clementinenfilets belegen. Die Frittata
wie Tortenschnitten schneiden und auf dem Salat anrichten.

Isabella Scrinzi am 10. Januar 2011