JAMONES IBÉRICOS de España
EMBAJADORES
DE EUROPA
EN EL MUNDO

Ein Fest für die Sinne:

Weihnachtliche Rezepte mit Jamón Ibérico

Madrid, Dezember 2023. Der Jamón Ibérico ist ein Juwel der europäischen und spanischen Gastronomie und nicht nur Genuss für den Gaumen sondern auch für die Sinne. Auf besondere Weise verbinden sich in dem Traditionsprodukt Qualität und Nachhaltigkeit zu einem einzigartigen sensorischen Geschmackserlebnis: Seh-, Tast-, Geschmacks- und Geruchssinn werden auf eine intensive Reise geschickt.

Amandine Chaignot, eine der bekanntesten Spitzenköchinnen Frankreichs attestiert dem luftgetrockneten Schinken einen so "nachhaltigen und intensiven Geschmack, dass er einem Gericht den letzten Schliff verleihen kann. Sein nussiges, holziges und geröstetes Aroma bleibt auf den Geschmacksknospen und in der Erinnerung haften." Dem stimmt auch der deutsche Sternekoch Christian Sturm Willms zu: „Wenn es ein Produkt gibt, das die Kultur eines ganzen Landes repräsentieren kann, dann ist es der Jamón Ibérico. Er ist ein Juwel der spanischen Gastronomie, das ich in meiner Küche auf vielfältige Weise einsetzen kann und das jedem Gericht eine besondere Note verleiht."

Beide Spitzenköche sind Botschafter der Kampagne „Jamones Ibéricos aus Spanien. Botschafter Europas in der Welt", die vom ASICI gemeinsam mit der EU gefördert wird. Eine Fortbildungs- und Informationsmaßnahme rund um den Jamón Ibérico, die darauf abzielt, seine Position und seine Präsenz innerhalb und außerhalb von Spanien zu verbessern.

Besonders zur Weihnachtszeit, setzt Jamón Ibérico köstliche Akzente und zeigt seine vielfältigen Facetten. So kombiniert Sturm-Wilms den luftgetrockneten Schinken mit asiatischen Fusionküche und Amandine Chaignot paart den intensiven Geschnack Jamón Ibérico mit der leichten Schärfe von Pfifferlingen.

Christian Sturm-Willms – Jamón Ibérico und Inside Out Special:

Zutaten für 2 Personen:

- 100 g in Scheiben geschnittener iberischer Schinken
- 20 g Mayonnaise
- 20 ml Sojasauce
- 120 g marinierter Sushi-Reis
- 1/4 Salatgurke
- in dünne Streifen geschnitten
- 1 halbiertes Shisoblatt
- 100 g Makrele oder Salzwasserfisch Ihrer Wahl
- in dünne Streifen geschnitten
- 2 Nori-Blätter
- Wasabi und Sushi-Ingwer

Zubereitung:

1. Das Nori-Blatt mit der matten Seite nach oben auf eine in Frischhaltefolie eingewickelte Bambus-Sushi-Matte legen.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA
#EUAgripromo
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.
ENJOY IT'S FROM EUROPE
El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

2. Etwa 60 g Sushi-Reis vorsichtig auf dem Nori verteilen.
3. Das Blatt umdrehen und mit dünnen Schinkenscheiben belegen.
4. Dann die dünnen Gurkenstreifen und den Fisch auf das erste Drittel des Reises legen.
5. Das Ganze von innen nach außen aufrollen.
6. Dann den iberischen Schinken auf die Rolle legen.
7. Fest andrücken und ein Quadrat formen.
8. Vorsichtig mit einem scharfen Messer in 6 gleich große Stücke schneiden.

Servieren:

1. Auf einem beliebigen Teller oder Sushi Geta nach Geschmack kunstvoll anrichten.
2. Wasabi und Sushi-Ingwer hinzufügen und nach Geschmack garnieren.
3. Mayonnaise und Sojasauce in das Inside Out Special geben.

Amandine Chaignot – Kartoffel-Gnocchi mit Pfifferlingen und Jamón Ibérico:

Zutaten für 4 Personen:

- Jamón Ibérico: 1 Stück
- Weißer Speck vom Jamón Ibérico: 1 Stück
- Pfifferlinge: 300 g
- Kartoffeln: 800 g
- Mehl: 300 g
- 2 Feigen
- Salz: 1 Prise
- Wasser
- Etwas Butter
- Olivenöl
- Kräuter

Zubereitung:

1. Den Jamón Ibérico und den weißen Speck, der so typisch für dieses Gourmetprodukt ist, würfeln.
2. Die Kartoffeln 40 Minuten lang bei 180 Grad im Ofen garen. Dann die Kartoffeln halbieren, pürieren und Salz und Mehl dazugeben. Alles gut vermischen.
3. Dem Teig Form geben und dann in gleichmäßige Würfel schneiden, dabei immer die Form der Gnocchi im Auge behalten. In kochendes Salzwasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen, dann in ein Eiswasserbad tauchen und auf ein geöltes Backblech legen.
4. In einer großen Bratpfanne den Speck und die Würfel des iberischen Schinkens einige Minuten gut anbraten.
5. In einer anderen Pfanne die geputzten und in Stücke geschnittenen Pfifferlinge goldbraun anbraten.

Servieren:

1. Die Gnocchi anrichten und die Pfifferlinge dazugeben.
2. Die gehackten Feigen auf den Teller geben.
3. Die Mischung aus dem iberischen Schinken und dem in Scheiben geschnittenen Fett direkt aus der Pfanne dazugeben und gut verteilen.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

JAMONES IBÉRICOS de España
EMBAJADORES
DE EUROPA
EN EL MUNDO

Über ASICI

ASICI, der Branchenverband Interprofesional del Cerdo Ibérico, ist eine gemeinnützige berufsübergreifende Organisation der Nahrungsmittel- und Landwirtschaftsindustrie (Organización Interprofesional Agroalimentaria, OIA), in der mehr als 95 % der Erzeugerorganisationen (Viehzüchter) und mehr als 95 % der Verarbeiter (Industrie) von Jamón Ibérico paritätisch vertreten sind. Er wurde 1992 gegründet und 1999 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, MAPA) als Branchenverband für den Ibérico-Sektor anerkannt.

Pressekontakt:
Nicola Heldt
PR Consultant
Pressebüro Ibérico c/o public link GmbH
iberico@publiclink.de

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA
#EUAgripromo
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.
ENJOY IT'S FROM EUROPE
El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.