

Gefüllter Osterschinken

Ein saftiger Osterschinken gehört zu Ostern wie bunt gefärbte Eier. Wir stellen Ihnen als aktuelles Fotorezept eine besonders raffinierte Variation vor: Und wir können Ihnen jetzt schon verraten, daß unser gefüllter Osterschinken nicht nur sehr dekorativ aussieht, sondern auch – sowohl warm als auch kalt – sehr gut schmeckt.

Selchfleisch etwa 1,5 Stunden kochen, abseihen und vollständig auskühlen lassen.

Brotteig: Mehl mit Salz, Knoblauch-Granulat und Röst-Zwiebeln vermengen. Germ zerbröseln, mit Zucker und Wasser glattrühren, mit Öl und lauwarmer Wasser zu den übrigen Zutaten geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 40 Minuten „gehen“ lassen.

Füllung: Eier schälen und hacken. Fett schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren und Senf, Petersilie, Kren sowie gehackte Eier untermengen. Gurkerln und Perlzwiebeln kleinwürfelig schneiden und mit entkernten und kleinwürfelig geschnittenen Pfefferoni beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten.

Hinweis: Etwa 8 dag Teig abtrennen und für die Dekoration beiseite legen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1,5 cm dick zu einer ovalen Platte auswalken.

2 Selchfleisch quer zur Faser in 10 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. **Tip:** Selchfleisch läßt sich besonders gut und gleichmäßig mit einer Brotschneidemaschine schneiden. 2 Selchfleischscheiben etwas überlappend der Länge nach in der Mitte der Teigplatte auflegen.

3 Etwa 4 Eßlöffel Eierfüllung gleichmäßig auf den Selchfleischscheiben verteilen und mit einem Eßlöffel glattstreichen.

Wichtig: Die Eierfüllung soll möglichst wenig direkt mit dem Brotteig in Berührung kommen.

4 Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen und mit Selchfleisch abschließen.

Wichtig: Selchfleisch immer vorsichtig auf die Füllung legen, damit die Füllung nicht hervorquillt.

5 Teig-Längsseiten überlappend über das gefüllte Selchfleisch klappen.

Hinweis: Äußeres überlappendes Teilstück etwas weiter hinunterziehen, so daß die „Teignäht“ auf der Seite ist. Teigenden unterschieben, Brotteig rundum mit verquirltem Ei bestreichen

und gefüllten Osterschinken, am besten mit Hilfe von zwei Bratenschaufeln, auf ein befettetes Backblech legen.

6 Restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, 1 cm dick ausrollen, in 6 etwa 2 cm breite Streifen schneiden und kreuzweise auf den Osterschinken legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 50 Minuten backen.

Hinweis: Osterschinken nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken. Osterschinken aus dem Rohr nehmen und noch etwa 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.

In fingerdicke Scheiben schneiden und mit Vogerlsalat und Cocktailparadeisern garnieren.

Dazu passend: Frisch geriebener Kren.



ZUTATEN

für 6–8 Portionen:
1 kg Selchfleisch (Teilsames)

Brotteig:

30 dag Mehl (glatt)
1 Eßlöffel Salz
1 Eßlöffel Knoblauch-Granulat
2 Eßlöffel Röstzwiebeln (getrocknet)
1 dag Germ
1 Kaffeelöffel Kristallzucker
2 Eßlöffel Wasser
3 Eßlöffel Olivenöl
1/4 l Wasser

Füllung:

10 Eier, hartgekocht
10 dag Butter oder Margarine
2 Eier
2 Eßlöffel Estragonsenf
2 Eßlöffel Petersilie, gehackt
2 Eßlöffel Kren, gerieben
10 dag Gewürzgurkerln
10 dag Perlzwiebeln
4 dag Öl-Pfefferoni
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Mehl (griffig) zum Ausarbeiten
1 Ei zum Bestreichen
Fett fürs Blech
Alufolie

Garnierung: Vogerlsalat
Cocktailparadeiser