

Westfälischer Knochenschinken g. g. A.



Ein himmlischer Genuss

Die Schweinezucht in Westfalen reicht bis ins alte Germanien zurück. Von den prächtigen Schinken schwärmten schon die Römer. Das Schinkenland Westfalen ist die Heimat des Westfälischen Knochenschinkens, der seit 2013 das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ trägt. Er darf nur in den Regierungsbezirken Münster, Detmold und Arnsberg sowie in den benachbarten niedersächsischen Orten Schüttorf, Bad Bentheim und Salzbergen hergestellt werden.



Tausend Jahre Handarbeit

Geschützt ist die traditionelle, mindestens tausend Jahre alte Herstellungsweise, bei der die ganze Hinterkeule samt Knochen nur von Hand gesalzen wird. Drei bis sechs Wochen lang werden die Schinkenkeulen dann regelmäßig in der Eigenlake umgepackt. Dabei kann das Salz auf natürlichem Weg das Fleisch und den Knochen durchdringen und dem Schinken langsam das Wasser entziehen. Erst dann wird er getrocknet und manchmal noch über Buchenholz geräuchert

Viel Zeit für herzhaften Geschmack

So reift der Westfälische Knochenschinken g. g. A. mindestens sechs Monate und es entwickeln sich die typische dunkelrote Farbe und der charakteristische Geschmack – herzhaft, aber mild mit leicht nussiger Note. Die zeitlose Wertschätzung zeigt sich auch im Nordfenster der Soester Kirche „Maria zur Wiese“: Jesus und seine Jünger beim „Westfälischen Abendmahl“ mit Bier und westfälischem Schinken.

Brokkoli-Parfait mit Knochenschinken

Zutaten

Für 5 Portionen:

1 kg Brokkoli

1 kleine Möhre

½ l Wasser

Salz

5 Eier

200 ml Sahne

4 EL geriebener Emmentaler

½ TL geriebene

Muskatnuss

pro Person 2 Scheiben

Westfälischer Knochenschinken g. g. A.

Butter zum Ausfetten

Paniermehl



Zubereitung

Den Brokkoli und die Möhre putzen und in gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garen. Beides aus der Flüssigkeit nehmen und die Möhre beiseite legen. Den Brokkoli im Mixer pürieren, dann nach und nach Eier, Sahne, Käse und Gewürze zufügen. Nun 5 Pastetenförmchen einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Im Backofen (im Wasserbad!) bei 140 °C auf der unteren Schiene 70 Minuten lang stocken lassen. Dann die Parfaits auf die Teller stürzen. Obenauf mit dünn geschnittenen Möhrenscheiben garnieren. Die Scheiben vom Knochenschinken daneben anrichten. Das Ganze sofort heiß servieren.

