

# FRISCHKÄSE GEFÜLLTE DATTELN IM SPECKMANTEL IN SALBEI-INGWER BUTTER

## FRISCHKÄSE GEFÜLLTE DATTELN IM SPECKMANTEL IN SALBEI-INGWER BUTTER

Dieses Gericht hätte ich gerne Saltimbocca „mal anders“ genannt. Aber irgendwie ist es dann halt doch etwas zu anders um noch Saltimbocca zu sein. Aus diesem Grund also kein „Saltimbocca mal anders“ sonder mit Frischkäse gefüllte Datteln im Speckmantel – gebraten in Salbei-Ingwer Butter und im Ofen ein wenig knusprig gebacken. Super lecker und toll vorzubereiten. Ideal als Tapas oder kleine Vorspeise!



©katha-kocht.de

### Zutaten für 10 Röllchen:

10 Datteln, entkernt

2 EL Frischkäse

10 Scheiben luftgetrockneter Schinken – gute Qualität lohnt sich hier (meine Meinung)

3 EL Butter

7 Blatt frischer Salbei

2 cm Ingwer

etwas frischer Pfeffer

Holzspieße

---

### Zubereitung:

Ich mag die gute Vorbereitung. Deshalb zuerst die Datteln entkernen, ein paar Spieße zurecht legen und den Schinken locker und griffbereit zurecht legen.

Die Datteln müssen zuerst entkernt werden. Danach jede Dattel ein wenig aufklappen und mit einer Messerspitze Frischkäse füllen. Die Schinkenscheibe auf die Breite der Dattel zurechtfalten! Es sieht absolut unvorteilhaft aus, wenn der Schinken an beiden Seiten ewig weit übersteht. Sobald ein schönes Röllchen gefaltet und gerollt wurde den Schinken mit dem Holzspießchen fixieren.



Als nächstes ca. 2 cm Ingwer schälen und in ganz, ganz dünne Scheiben schneiden. Je dünner die Scheiben sind, desto besser wird das Arom im nächsten Schritt an die Butter abgegeben. 6-7 Blätter frischen Salbei „ernten“ oder zurecht legen. Die Butter bei schwacher bis mittlerer Hitze schmelzen und die Salbeiblätter und den Ingwer in die Butter geben. Kurz „aromatisieren“ lassen.





Sobald Ingwer und Salbei ihr Aroma in die Butter gegeben haben können die Speckmantel-Datteln mit in die Pfanne gelegt werden. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Ich lasse die Röllchen insgesamt 5-6 Minütchen braten. Dadurch haben sie etwas Zeit das Salbei-Ingwer-Aroma anzunehmen.



Nach 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne lege ich die Röllchen noch kurz in den Ofen.

Hier muss man sagen, dass die Beilage vom Hauptgericht bei 200°C im Ofen gegart wurde. Ich habe also die Röllchen auf einem Blech ganz unten im Herd (Ober- und Unterhitze) ca. 5 Minuten „gebacken“. Da muss man einfach ein Auge drauf haben. Sobald sich der Speck an die Dattel schmiegt und leicht knusprig aussieht sind die Röllchen fertig.





Sehr lecker als Vorspeise oder als Häppchen auf dem Buffet!

