

IBÉRICO-SCHINKEN

Ibérico-Schinken gehört zu den berühmtesten spanischen Delikatessen und ist wegen der langwierigen und kostspieligen Herstellung ebenso rar wie teuer. Er hat tiefes Fleisch, entwickelt bei Zimmertemperatur ein intensiv nussiges Aroma und sollte von einer feinen Fettsäure durchzogen sein. Das Fett muß weich sein und auf Fingerdruck nachgeben. Oft treten im Fleisch eines Schinkens am Eichelkern auch weiße Pünktchen und Einschlüsse auf. Es handelt sich hier um Kristalle der Aminosäure Tyrosin. Diese ist in keiner Weise schädlich, sie gilt sogar als Garant für echten *bellota*-Schinken. In Spanien werden Iberische Schinken meist so verkauft, wie sie aus dem Reife Keller kommen, nämlich mit ihrem feinen Edelschimmelbelag, der als besonderes Qualitätsmerkmal gilt. Da der bläulichgelbe bis violette Pilz jedoch nicht von allen Konsumenten akzeptiert wird, sind auch gewaschene Ibérico-Schinken erhältlich.

DIE HOHE KUNST DES SCHINKEN-SCHNEIDENS

Das Schneiden von Ibérico-Schinken kommt in Spanien einer Kulthandlung gleich. Es kann vorkommen, daß die Gäste einer Tapas-Bar auf den Chef warten müssen, da dieser sich das Schneiden des kostbaren Stücks vorbehält. In der Extremadura und Kastilien gibt es sogar Wettbewerbe, um die besten Schinkenschneider zu ermitteln. Einen ganzen Schinken sollte man nach dem Kauf höchstens drei Monate lagern – hängend und kühl, aber niemals im Kühlschrank. Zum Aufschneiden benutzt man eine *jarsawa*, ein spezielles Gestell aus Metall oder Holz. Ist der Schinken zum schnellen Verbrauch bestimmt, spart man ihn nach klassischer Methode mit nach oben gerichtetem Fuß in die *jarsawa* ein. Will man die Keule nicht gleich aufbrauchen, sollte man sie mit dem Fuß nach unten einspannen und über der schmalen Seite «öffnen». Dieser Teil trocknet am ehesten aus und sollte deshalb zuerst verzehrt werden.

Zunächst entfernt man mit einem kräftigen Messer die Schwarte und das überflüssige Fett. Auf den Seiten läßt man eine fingerdicke Fettschicht zur Konservierung stehen. Man schneidet nun mit einem langen, schmalen und biegsamen Messer in Faserrichtung hauchdünne Scheiben ab, wobei man der Form des Knochens folgt. Bei frisch geschnittenen Schinken bildet sich ein tauartiger Schweißfilm auf der Oberfläche der Scheiben, der einen Vorgeschmack auf die cremige Konsistenz des Fleisches gibt. Die Anschnittstelle sollte immer durch ein Stück schinkeneigenes Fett abgedeckt werden. Falls man kleinere Mengen kauft, empfiehlt es sich, sie vom Metzger in sehr dünne Scheiben schneiden zu lassen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank aufzubewahren. Etwa eine halbe Stunde vor dem Verzehr entfernt man die Verpackung und läßt den Schinken bei Zimmertemperatur «atmen», damit er sein Aroma voll entfalten kann. Den edlen Ibérico-Schinken serviert man am besten als Tapas mit mir etwas Weißbrot – und niemals zu kalt.



Ein Ibérico-Schinken gehört zu den edelsten Delikatessen, die Spanien anzubieten hat.



Um das edle Stück zu schneiden, spannt man den Schinken in eine *jarsawa* ein.



Zuerst nimmt man ein kräftiges Messer und entfernt an einer Seite die Schwarte.



Auch überflüssiges Fett wird weggeschneitten, man kann es gut zum Kochen verwenden.



Ibérico-Schinken wird immer in hauchdünne Scheiben geschnitten, denn so kann er sein feines Aroma am allerbesten entwickeln. Dazu reicht man dann nur etwas Brot.



Um den Schinken zu schneiden, benutzt man ein Messer mit biegsamer Klinge.



Man beginnt an der schmalen Seite und schneidet immer parallel zum Knochen.



Dann deckt man den Schinken im Gestell wie und entfernt wieder zuerst die Schwarte...



Man schneidet einen Teil des Fetts weg, wo sich der Knochen befindet, so daß das Fleisch zum Vorziehen kommt.



Man schneidet mit so viel Fett weg, daß der Schinken nicht schnell austrocknen kann.



So weit dies möglich ist, schneidet man an der Hüfte immer große Scheiben ab.



Die Schwarte läßt man an den noch nicht bearbeiteten Seiten möglichst lange stehen.



Je näher man dem Knochen kommt, desto genauer muß man parallel dazu schneiden.



Die schönen großen Schinkenscheiben sind weg, nun beginnt die Kleinarbeit.



In der Gegend des Hüftgelenks sind die Schwarte und das Fett besonders dick.



Es erfordert schon einige Kraft, um hier die überflüssigen Stücke zu entfernen.



Im Bereich des Gelenks ist das Fleisch im Inneren von recht viel Fett durchzogen.



Selbst wenn man parallel zum Knochen schneidet, gibt es hier kleinere Stücke.



Nun heißt es Vorsicht, damit man mit dem Messer nicht den Knochen trifft.



Ganz besonders entfernen man das Fleisch rund um die Knochen des Hüftgelenks.



Das Fett bewahrt man für deftige Eintöpfe oder auch zum Anbraten von Fleisch auf.



Nun schneidet man noch die Fleischpartien auf, die weitlich des Hüftgelenks liegen.



Feinschnacker schätzen auch die kleinsten Stücke, denn Fett macht das Fleisch süßig.



Beim Fleisch in tieferen Schichten zeigt sich genau, ob der Schinken gut durchgetrocknet ist.



Das Fleisch an der Hüfte ist stückelhaft ausgelegt, doch das war noch nicht alles.



Nun schneidet man das Fleisch entlang des Knochens ab bis hinunter zum Hüft...



Das wenige Fleisch vermischt sich hier unter einer dicken Schicht von Schwarte und Fett.



Das Fleisch an diesen dünnen Stellen des Schinkens ist immer besser durchgetrocknet.



Wenn alles Fleisch entfernt ist, ergibt der Knochen noch eine schmackhafte Beilage.