



## Geräucherte Schweinsschulter kalt aufgeschnitten mit pikanter Ricottacrème

Aus einem übriggebliebenen Stück von der geräucherten Schweinsschulter lässt sich ein feines kaltes Gericht kreieren. Die Schweinsschulter ist auch kalt sehr zart und saftig. Dünn aufgeschnitten, garniert mit einer Sauce aus Ricotta, gewürzt mit Knoblauch, Senf und Kräutern und etwas Salat gibt das ein würziges, leichtes Sommergericht.

### Zutaten (1 Portion)

120g geräucherte Schweinsschulter gekocht  
80g Ricotta  
1dl kalte Bouillon  
2Tl Dijon-Senf  
1/2 Bund Schnittlauch  
1 kleine Handvoll glatter Peterli  
1 Knoblauchzehe  
Kräutersalz und Pfeffer

### Zubereitung

Ricotta und Senf vermischen, etwas Bouillon zugeben, Knoblauchzehe dazupressen und mit dem Stabmixer pürieren. Eventuell noch etwas Bouillon zugeben bis eine geschmeidige Crème entsteht.

Schnittlauch fein schneiden und zugeben. Je feiner der Schnittlauch geschnitten wird, desto mehr Aroma entfaltet er! Peterli fein hacken und zugeben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Blattsalat auf einem Teller anrichten, mit Salatsauce nappieren. Schweinsschulter fein aufschneiden (ca. 3-4 mm) und dazulegen. Ricottasauce dazugeben.



