



## Frittierte Mangoldstiecke mit Prosciutto cotto Puccini

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 12 Scheiben Prosciutto cotto Puccini
- 24 Stiele von Mangoldblättern
- 4 Eiweiss
- 200g Paniermehl
- n.b. Erdnussöl zum Frittieren
- n.b. Salz
- 240ml Mayonnaise
- 2 reife Avocado
- 16EL Ketchup
- 8EL Cognac

### Zubereitung

1. Die Mayonnaise in 3 gleiche Teile teilen.
2. Einen Teil mit der Avocado und einer Prise Salz vermischen.
3. Den zweiten Teil mit dem Ketchup und dem Cognac mischen und den dritten Teil so lassen, wie er ist.
4. Die 3 Saucen in 3 Schüsseln geben und an einem kühlen Ort aufbewahren, bis sie serviert werden.
5. Die Mangoldstiele waschen und gut abtrocknen.
6. Das Eiweiss auf einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel schlagen.
7. Das Paniermehl auf einen anderen tiefen Teller geben und die Scheiben Hinterschinken Puccini längs halbieren.
8. Die Mangoldstiele zunächst im Eiweiss und dann im Paniermehl wenden.
9. In eine halbe Scheibe Hinterschinken Puccini einwickeln. Den Hinterschinken Puccini mit einem halben Zahnstocher befestigen.

10. 2 Fingerbreit Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und, wenn es heiss ist, jeweils einige Mangoldsticks auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind.
11. Auf saugfähigem Küchenpapier abtropfen lassen, um das überschüssige Fett zu entfernen.
12. Leicht salzen und die Zahnstocher entfernen. Sofort zusammen mit den drei Saucen servieren.