

Jarcuterie mit Melonen-Rohschinken-Spiessli und Gewürznüssen



Dieser Social-Media-Trend wird zum Renner der nächsten Sommerparty. Die Rede ist von «Jarcuterie» – Apérohäppchen im Glas.

Nein, da hat sich kein Schreibfehler eingeschlichen, sondern ein Wortspiel. Während bei klassischer Charcuterie die Zutaten auf einem Brett serviert werden, kommen bei der «Jarcuterie» die Häppchen aus dem Glas («Jar» = Glas oder Krug).

Auf diese Weise sind sie bereits vorportioniert und können von den Gästen mitgenommen werden – perfekt für den Stehapéro. Zudem sind sie hygienischer, weil man sich nicht von der Platte bedient. Deshalb wurde der Tik-Tok-Trend von 2020 auch oft als «COVID-19-friendly food» bezeichnet. Distanz hin oder her – wir finden die gefüllten Gläsli toll.

Die «Jars» können nach Lust und Laune befüllt werden. Besonders eignen sich kleine Spiesse, beispielsweise als Kombi-Klassiker Melone/Rohschinken. Wer auf dem Glasboden angekommen ist, wird mit selbst gemachten Gewürznüssen belohnt.

Gewürznüsse

- ½ Eiweiss
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Salz
- 1½ TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Chilipulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Zwiebelpulver
- 250 g gemischte Nüsse, ungesalzen und ungeröstet

Spiesse

- ⅓ bis ½ Cantaloupe- oder Charentais-Melone, geschält, entkernt und in mundgerechten Stücken
- 100 g Rohschinken
- 6–12 Holzspiesse
- 6 Rosmarinzweige zur Deko

Gewürznüsse

1. Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiss während 1 Minute mit dem Schwingbesen schaumig schlagen. Ahornsirup untermischen und beiseitestellen.
3. In einer separaten Schüssel Salz, Kreuzkümmelpulver, Chilipulver, Cayennepfeffer und Zwiebelpulver vermischen.
4. Nüsse zur Eiweissmischung geben und rühren, bis sie gleichmässig umhüllt sind.
5. Gewürze zugeben und nochmals alles gut vermischen.
6. Nüsse auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen für circa 30 Minuten backen, bis sie Farbe bekommen und duften. Komplette auskühlen lassen.

Spiesse und Finish

1. In der Zwischenzeit Melonenstücke und Rohschinken aufspiesen.
2. Je eine Handvoll Gewürznüsse auf die Gläser verteilen und die Spiesse sowie die Rosmarinzweige zugeben.

Zubereitungsdauer: circa 45 Minuten (exkl. Auskühlen)

Montemar Garnacha Tinta D.O. Catalunya

Leuchtendes Granatrot. In der Nase vielschichtige Aromen von reifen Beeren, Granatapfel, Cranberry und etwas Vanille. Im Gaumen voll, mit reifen Tanninen und langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) _____

