



Bei der Cecina de León

Zerlegen und Schneiden der Cecina

Richtiges Aufschneiden

Die ersten schriftlichen Hinweise auf Cecina de León stammen aus dem 4. Jh. vor Christus und beschreiben das Herstellungsverfahren der Cecina genau so, wie es auch heute noch durchgeführt wird.

Das kunstvolle Aufschneiden bestimmter Nahrungsmittel ist keine neue Mode, man legt schon seit alters her großen Wert darauf. Es ist eine eigene KUNST: Jede Scheibe, die auf den weißen Porzellanteller gelegt wird, ist wie der Pinselstrich eines Meisters auf seiner Leinwand.

Das Vergnügen, die frisch aufgeschnittenen Scheiben zu verkosten, hat viel mit einem Ritual zu tun, bei dem verschiedene Elemente zusammenspielen: das Produkt und die Empfindungen, die es auslöst..



1. MESSER

Für das sachgerechte Aufschneiden der Cecina benötigt man drei Werkzeuge:

1. ein kurzes Messer mit breitem Blatt, um die Rinde zu entfernen und das Stück zu reinigen,
2. ein langes, ungezahntes Messer mit feinem Blatt, um Scheiben zu schneiden,
3. ein Wetzstahl, um beide zum erforderlichen Zeitpunkt zu schärfen.

2. SCHINKENHALTER

Der erste Schritt besteht darin, die Cecina in den Schinkenhalter – eine Vorrichtung, welche das Aufschneiden erleichtert – einzuspannen, und zwar so, dass der Schinken fest sitzt. Zu diesem Zweck zieht man die Schrauben bzw. die Kurbel, die sich auf der Rückseite des Schinkenhalters fest.





Bei der Cecina de León

Zerlegen und Schneiden der Cecina



4. SCHNITT

Der letzte Schritt besteht nun darin, Scheiben von unserer Cecina abzuschneiden.

Man schneidet immer von oben nach unten oder von rechts nach links. Die Scheiben müssen dünn sein und dürfen auch nicht zu groß sein, damit die organoleptischen Qualitäten des Produkts am Besten zur Geltung kommen.

Das Messer wird mit leichten Hin- und Herbewegungen und ohne Druck geführt. Der Schnitt muss möglichst gerade und die Schnittfläche möglichst glatt und eben sein. Ausgefranzte, zerhackte Schnittflächen sind zu vermeiden.

Wir sollten versuchen, Scheiben zu schneiden, die alle ein wenig Muskelfett enthalten, denn das macht sie besonders saftig.



3. VORBEREITUNG

Dann setzt man einen ersten Schnitt, um die Rinde, die Haut und den gelben Anteil überflüssigen Fettes zu entfernen, jedoch nur an dem Teil des Schinkens, den man sofort verzehren möchte.

Wenn man den Schinken in einem Bereich verzehrt hat, entnimmt man ihn aus der Halterung und spannt ihn so ein, dass man bequem und sicher an einer anderen Stelle abschneiden kann.



5. SERVIERVORSCHLAG

Kleine, dünne, liebevoll und gekonnt aufgeschnittene Scheiben machen den Verzehr zu einem besonderen Vergnügen. Für optimalen Genuss empfehlen wir, folgende einfache Vorschläge zu beachten:

1. Der Schinken sollte seine Temperatur von 23 °C bereits zwei Tage vor dem Aufschneiden erreichen. Er sollte niemals kalt sein.
2. Cecina sollte erst kurz vor dem Verzehr aufgeschnitten werden.
3. Wir empfehlen, die Scheiben mit einer Temperatur von **26°C** auf einen weißen Porzellanteller zu legen, damit ihre aromatischen und geschmacklichen Qualitäten optimal zur Geltung kommen.

Durch einen weißen Porzellanteller wird das typische Kirschrot der Cecina besonders schön hervorgehoben.