

# Cerdo ibérico mit Drillingen, Blumen-, Brokkoli-Röschen

**Für zwei Personen**

**Für das Cerdo Iberico:**

2 spanische Schweinekoteletts	2 Schalotten	1 Stück Ingwer
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	10 g Butter
1 EL Olivenöl	2 EL Rapsöl	Paprikagewürz
Salz	weißer Pfeffer	

**Für die Drillinge:**

250 g Kartoffeln	1 TL Kümmel	Salz
------------------	-------------	------

**Für die Röschen:**

200 g Brokkoli	200 g Blumenkohl	2 Scheiben Toastbrot
30 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie	1 Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Für das Cerdo Iberico eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Olivenöl dazugeben und die Koteletts von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer, geraspeltem Ingwer und Paprika würzen, Rosmarin und Thymian in einem Teefilter verschließen und mitsamt der Butter in die Pfanne geben. Mit den Schweinekoteletts in den Ofen geben, fünf Minuten garen und danach bei 60 Grad Ober-/ Unterhitze zehn Minuten durchziehen lassen.

Drillinge und Kümmel für 20 Minuten kochen, anschließend abgießen und pellen. Blumenkohl- und Brokkoliröschen separat voneinander bissfest garen. Röschen in einer Pfanne mit zehn Gramm Butter braten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Toastbrot zerbröseln, in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschließend zwei Esslöffel Butter dazugeben.

Das Cerdo Iberico mit Drillingen, Blumen- und Brokkoliröschen und Butterbröseln mit Petersilie garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Pecha-Römer am 26. Oktober 2015