

Nacken-Kotelett, Karotten-Püree, Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

2 Nackenkoteletts (Iberico-Schwein) 2 Knoblauchzehen 2 Zweige Rosmarin

2 EL Butterschmalz Salz Pfeffer

Für das Püree:

3 Karotten 1 Knolle Ingwer à 4 cm 1 rote Chili

1 Limette 100 ml Milch 2 EL Butter

1 TL Currypulver 1 TL Zucker Salz

Pfeffer

Für die Karotten:

1 Karotte 1 Rote Bete 1 Hokkaido-Kürbis

300 ml Gemüsefond 1 EL Zucker 1 EL Butter

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Für die Nackenkoteletts das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen zwei Folien plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten und nach ca. 3 Minuten wenden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, Knoblauch andrücken und beides dazugeben. Etwa 3 Minuten bei niedriger Hitze auf dem Herd ruhen lassen.

Für das Püree die Karotten schälen, von den Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf mit reichlich Wasser geben und 20 Minuten köcheln lassen. Milch in einem weiteren Topf leicht erhitzen. Karotten abseihen und mit warmer Milch zerstampfen. Ingwer schälen und fein reiben. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Stampf mit Ingwer, Chili, Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit Limettensaft abschmecken.

Für das Wurzelgemüse dieses schälen, von den Enden befreien und etwa 10 Minuten in einem Topf mit Gemüsefond leicht vorkochen. Kürbis von Kernen befreien, würfeln und zum Gemüsefond geben. Fond abgießen und Gemüse in einer Pfanne mit Zucker und Butter karamellisieren lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Das Nackenkotelett vom Iberico-Schwein mit asiatischem Karottenpüree und karamellisiertem Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Wilde am 29. August 2016