

Iberico-Steak mit Fenchel und Kartoffel-Birnen-Gratin

Für zwei Personen

Für das Iberico-Schwein:

2 Iberico Steaks, à 150 g Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für den gegrillten Fenchel:

1 Fenchelknolle samt Grün Sonnenblumenöl

Für die Fenchel-Vinaigrette:

1 unbehandelte Zitrone 100 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Birnen-Gratin:

200 g mehligk. Kartoffeln 100 g Tafel-Birnen 200 ml Sahne

1 Thymianzweig 100 g Parmesankäse 1 Muskatnuss

2 EL Speisestärke Salz weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Für das Iberico-Schwein:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Öl in einer heißen Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten.

Anschließend im Backofen 6-7 Minuten nachgaren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gegrillten Fenchel:

Fenchel waschen, den Strunk abschneiden und Fenchel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün für die Garnitur zur Seite legen. In einer heißen Grillpfanne den Fenchel mit Sonnenblumenöl gar grillen, bis er das typische Grillmuster aufweist.

Für die Fenchel-Vinaigrette:

Zitrone halbieren und auspressen. Aus dem Saft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Für das Kartoffel-Birnen-Gratin:

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Sahne in einem Topf mit Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuss und dem Thymianzweig aufsetzen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in die Sahne geben und aufkochen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Nach dem Kochen die Birnen und Speisestärke mit in den Topf geben, den Thymianzweig entfernen und alles in eine kleine, runde Kokotte geben und im Backofen 20-25 Minuten backen. Parmesan reiben und etwa 10 Minuten vor Ende der Zeit mit Parmesankäse bestreuen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch fein hacken und das Gratin damit bestreuen.

Den gegrillten Fenchel mit der Vinaigrette bestreichen, Fenchelgrün hacken und darauf geben. Das Iberico-Schweinesteak im Ganzen darauf setzen. Gratin in der Kokotte lassen und daneben stellen.

Jana Schäfer am 11. Februar 2018