

# Ibérico-Schwein mit Bärlauch-Espuma, Spargel-Rhabarber

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Filet vom Iberico-Schwein	1 Bund Bärlauch	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Bund glatte Petersilie	Öl
2 EL Salt-Flakes	Salz	Pfeffer

**Für das Espuma:**

100 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Bärlauch	50 g Sahne
25 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

**Für das Gemüse:**

4 Stangen Spargel	2 Stangen Rhabarber	1 EL Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

6 kleine essbare Blüten

**Für das Fleisch:**

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und salzen. Kräuter abbrausen und trocken wedeln. In eine Pfanne Öl geben und zusätzlich etwas Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Öl zusammen mit dem Rosmarin und Thymian von jeder Seite scharf anbraten. Fleisch und die Kräuterzweige in den Ofen geben und ein Thermometer in der Mitte des Fleisches platzieren. Die restlichen Kräuter hacken und vermischen. Das Fleisch bei gewünschtem Gargrad aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Mit Salt-Flakes und Pfeffer würzen und in den Kräutern wenden.

**Für das Espuma:**

Kartoffeln im Wasser mit Salz weich kochen. Bärlauch abbrausen und trocken wedeln. Kartoffeln, Bärlauch, Sahne und Butter pürieren und in die Espuma-Flasche geben.

Mit zwei Patronen auffüllen und warm halten.

**Für das Gemüse:**

Rhabarber und Spargel schälen waschen und in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und den Zucker zum Karamellisieren dazu geben. Ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Iberico-Schwein in Frühling-Kräutern mit Bärlauch-Espuma und Spargel-Rhabarber-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 18. April 2018