

# Iberico-Karree mit Soße, wildem Brokkoli und Paprika

**Für zwei Personen**

**Für das Iberico:**

2 Iberico-Karrees (2 Knochen)	2 TL Knoblauchpulver	2 TL Senfpulver
1,5 TL geräuch. Paprikapulver	1/2 TL Cayenne Pfeffer	1,5 TL Salz
2 TL Pfeffer		

**Für das Gemüse:**

250 g wilder Brokkoli	1 rote Paprika	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Sauce:**

3 Sardellenfilets	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
200 g weiche Butter	1 Zitrone	4 Stiele Estragon
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin	1 TL Tomatenmark
1 TL Dijon-Senf	1 EL Worcestershire-Sauce	100 ml Madeirawein
1 TL Paprikapulver	1 TL Currypulver	Salz, Pfeffer

**Für das Iberico:**

Das Knoblauchpulver, Senfpulver, Paprikapulver, Pfeffer und Salz vermengen und das Iberico Karree damit einreiben.

Fleisch auf den Grill legen und ständig drehen, damit das Rub nicht zu stark anbrennt.

**Für das Gemüse:**

Brokkoli und Paprika waschen und trockentupfen. Paprika entkernen und in größere Dreiecke schneiden. Gemüse in Olivenöl grillen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce:**

Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein Würfeln. 1 EL Butter erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin kurz glasig andünsten. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abraspeln. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Kräuter abbrasen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen und Nadeln von den Zweigen zupfen. Blättchen und Nadeln fein hacken. Sardellen fein hacken. Butter, Kräuter, bis auf etwas zum Bestreuen, Sardellen, Tomatenmark, Senf, Worcestershire-Sauce, Madeirawein, Paprikapulver, Currypulver, Zitronenschale- und Saft in den Topf geben. Topf vom Herd nehmen und cremig einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Habeth am 18. Juli 2019