

Iberico-Kotelett mit Kartoffel-Püree und Paprika-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Iberico-Kotelett:

2 Iberico-Koteletts, à ca. 250 g	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 g Butter	Butterschmalz	2 Zweige frischer Thymian
200 ml Kalbsfond	150 ml Rotwein	3 EL Sherry-Essig
1 TL getrockneter Rosmarin	1 TL getrockneter Oregano	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	250 g Butter	50 ml Sahne
250 ml Milch	Muskat	Salz

Für das Gemüse:

1 rote Paprika	1 orange Paprika	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Oregano	1 EL getrockneter Thymian	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Ofen-Tomaten:

6 Cherrytomaten, am Zweig	1 TL getrockneter Oregano	1 TL getrockneter Rosmarin
1 TL getrockneter Thymian	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Iberico-Kotelett:

Den Backofen auf 120°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Wenn möglich weiteren Backofen auf 160°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Koteletts waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und von beiden Seiten kurz und scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, getrockneten Rosmarin und Oregano dazugeben und die parfümierte Butter mit den Kräutern und dem Knoblauch über die Koteletts geben. Im Ofen garziehen lassen.

Schalotte, abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, klein geschnittene Schalotte darin andünsten, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Kalbsfond, Sherry-Essig und Rosmarin dazugeben und auf mittlerer Stufe weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kurz vorm Servieren mit kalter Butter montieren.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen.

Die gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und nach und nach Butter, Sahne und Milch unterrühren. Zum Schluss mit Muskat und Salz abschmecken.

Für das Gemüse:

Paprika von Strunk, und Kernen befreien und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Paprika darin anbraten.

Basilikum-, Petersilien- und Oreganoblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Temperatur reduzieren, die frischen Kräuter und den getrockneten Thymian unterheben und etwas ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ofen-Tomaten:

Die Cherrytomaten in eine kleine feuerfeste Schale geben und mit Olivenöl begießen, mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Rosmarin würzen und ca. 20 min. im Backofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carmen Flammang am 06. April 2020