

# Ibérico-Filet, Paprika-Tomaten-Confit, Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für das Ibérico-Filet:

400 g Ibérico-Filet	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel, ganz	1 EL Espressobohnen
$\frac{1}{2}$ EL Chilipulver	Salz	1 TL schwarzer Pfeffer

### Für das Confit:

2 rote Paprikaschote	4 halbgetr. Tomatenfilets	2 Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 ml kräftiger Rotwein
1 Orange, 1 TL Abrieb	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Pimentón de la Vera
2 TL brauner Rohrzucker	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffel-Oliven-Stampf:

500 g Kartoffeln	1 EL grüne Oliven	1 EL schwarze Oliven
1 Knoblauchzehe	200 ml Vollmilch	1 EL Butter
50 ml bestes Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Ibérico-Filet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kreuzkümmel und Espressobohnen im Mörser zu einem feinen Pulver zermahlen. Chilipulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und vermischen.

Ibérico-Filet auf höchster Stufe auf dem Gasgrill von allen Seiten grillen.

Danach das Filet in den vorgeheizten Ofen geben, bis das Filet eine Kerntemperatur von 55 Grad hat. Herausnehmen und ruhen lassen.

### Für das Confit:

Paprika halbieren, entkernen, bei höchster Stufe auf den Gasgrill geben bis die Haut schwarz ist; herausnehmen und mit einem nassen Küchentuch abdecken; danach enthäuten und in 1 qcm große Stücke schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in dem Olivenöl anschwitzen. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen.

Paprikastücke und geviertelte halbdgetrocknete Tomatenfilets hinzugeben.

Mit dem Rotwein ablöschen. 50 ml Tomatensaft von den Dosentomaten hinzugeben. Alles einköcheln lassen. Mit Pimentón de la Vera würzen, mit Orangenabrieb verfeinern, salzen und pfeffern.

### Für den Kartoffel-Oliven-Stampf:

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Danach abgießen und ausdämpfen lassen.

Milch mit Butter erwärmen. Kartoffeln mit Butter-Milch-Mischung stampfen. Knoblauch abziehen und pressen Oliven hacken. Die gehackten Oliven und den Knoblauch unterrühren. Das Olivenöl unterziehen bis der Kartoffelstampf fluffig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Filet schräg in ca. 1 cm große Scheiben aufschneiden.

Kartoffel-Olivenstampf auf einer Seite eines flachen Tellers anrichten. Die Filetscheiben in der Mitte des Tellers an den Stampf anlegen. Um die Filetscheiben das Paprika-Tomaten-Confit ziehen und servieren.

Guido Reiter am 10. Juni 2021