

Ibérico Secreto mit Backkartoffeln, Salsa Brava, Bohnen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Secreto Iberico 1 Knoblauchzehe 4 Zweige Rosmarin
Butterschmalz

Für die Kartoffeln:

500 g kl. festk. Kartoffeln 2 EL Olivenöl $\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver
Salz

Für die Bohnen:

200 g Prinzessbohnen 4 Scheiben Bacon 1 Schalotte
1 Knoblauchzehe 1 TL Butter Salz, Pfeffer

Für die Salsa Brava:

100 g gehackte Dosen-Tomaten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie 1 Zitrone $\frac{1}{2}$ EL Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Zucker $\frac{1}{4}$ TL geräuch. Paprikapulver Olivenöl

Für das Fleisch:

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und zusammen mit Rosmarin in die Pfanne geben, um das Butterschmalz zu aromatisieren. Rosmarin und Knoblauch wieder entfernen und das Fleisch scharf von beiden Seiten im Butterschmalz anbraten, so dass dieses noch einen leichten rosa Kern hat.

Für die Kartoffeln:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen und ganz in eine Auflaufform geben.

Olivenöl, Paprikapulver und Salz zu den Kartoffeln geben und 30 Minuten goldbraun backen. Nach 15 Minuten wenden.

Für die Bohnen im Speckmantel:

Bohnen 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abschrecken.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Bohnen hinzufügen und zwei Minuten schwenken. Bohnen anschließend mit Bacon umwickeln und nochmals in der Pfanne anbraten.

Für die Salsa Brava:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Petersilie fein hacken und Zitrone auspressen.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten. Danach Mehl, Paprikapulver und Zucker in die Pfanne geben und eine Minute mitbraten. Zitronensaft hinzugeießen, Dosentomaten, und Petersilie hinzugeben und 10-15 Minuten zu einer Sauce einkochen lassen.

Philipp Mencwel am 20. Juni 2022