

Ibérico Secreto, Süßkartoffel-Stampf, Schalotten

Für zwei Personen

Für das Ibérico Secreto:

400 g Ibérico Secreto	50 g kalte Butter	100 ml Rinderfond
100 ml halbtr. Sherry	Butterschmalz	Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für den Süßkartoffel-Stampf:

400 g Süßkartoffeln	1 Limette, Saft	100 g Butter
60 ml Milch	500 ml Sahne	Muskatnuss
Chiliflocken	Salz	

Für die Apfel-Schalotten:

2 säuerl. Äpfel	4 Schalotten	100 g Butter
150 ml Weißwein	5 Zweige Thymian	2 EL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Ibérico Secreto:

Das Ibérico Secreto trocken tupfen, dann leicht ölen.

Eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen. Fleisch und Rosmarin hineingeben und 2-3 Minuten pro Seite kräftig braten. Mit Sherry und Rinderfond ablöschen. Dann 2-3 Minuten bei niedriger Hitze ruhen lassen. Dafür den Herd ausstellen und die Pfanne mit Alufolie abdecken.

Vor dem Servieren das Fleisch herausnehmen und Bratensatz mit kalter Butter binden. Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Süßkartoffel-Stampf:

Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und sofort in Salzwasser aufsetzen.

15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Weiche Süßkartoffeln abgießen.

Mit Butter, Milch und Sahne stampfen. Mit Salz, Muskat und optional Limettensaft und Chili abschmecken.

Für die Apfel-Schalotten:

Schalotten abziehen und in feine Spalten schneiden, Äpfel entkernen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden.

In einer Pfanne Butter zerlassen, Schalotten und Äpfel anschwitzen. Mit etwas braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian abschmecken.

Fleisch in Tranchen aufschneiden. Süßkartoffelstampf auf Teller geben, Fleisch fächerartig darauf anrichten. Karamellisierte Apfel-Schalotten dazugeben, mit frischem Thymian garnieren und servieren.

Saudi Wolde-Mikael am 04. November 2025