

Ibérico Secreto, Süßkartoffel-Stampf, Schalotten

Für zwei Personen

Für das Ibérico Secreto:

400 g Ibérico Secreto

100 ml halbtr. Sherry

2 Zweige Rosmarin

50 g kalte Butter

100 ml Rinderfond

Butterschmalz

Olivenöl

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 ausschalten 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