

Grüner Spargel mit Iberico-Schweine-Rücken

Für 4 Personen

600 g Schweinerücken vom Iberico	Salz	200 ml Olivenöl
1 Msp Safranfäden	2 kg grünen Spargel	1 Zehe Knoblauch
100 g Manchego	1 Weißbrot	

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Den Schweinerücken parieren, salzen, in einem Esslöffel Olivenöl rundherum anbraten, in den vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten garen und nochmal 5 Minuten ruhen lassen.

Safran mörsern und in das restliche Olivenöl geben.

Den Spargel schälen, wobei bei dem grünen Spargel maximal das untere Drittel geschält werden muss, die Enden abschneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Spargel in kochendem Salzwasser zirka fünf Minuten garen, der Spargel sollte noch knackig sein.

Herausnehmen, abtropfen lassen und in dem Safranöl 2-3 Minuten braten, am Ende noch den Knoblauch zugeben.

Den Manchego grob raspeln und auf dem heißen Spargel schmelzen lassen.

Von dem Weißbrot Scheiben abschneiden und mit dem Safranöl beträufeln.

Schweinerücken aufschneiden und zusammen mit dem Spargel und den Weißbrotscheiben servieren.

Jacqueline Amirfallah am 18. Mai 2016