

# Presa vom Ibérico-Schwein mit Papas arrugadas

**Für 4 Personen**

**Papas-arrugadas:**

800 g Kartoffeln, klein    1 Lorbeerblatt    Meersalz, grob

**Soße:**

1,5 kg Strauchtomaten    1 Zitrone, unbehandelt    1 Zehe Knoblauch  
Salz    Zucker    Pfeffer  
Olivenöl    Thymian    Rosmarin

**Kapern:**

3 EL Kapern, in Lake    2 EL Mehl    Olivenöl

**Presa:**

1 Stück Presa, ca. 500 g    1 Zweig Rosmarin    1 Zweig Thymian  
Salz    Pfeffer    Olivenöl  
Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Papas arrugadas:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt circa zehn Minuten bissfest kochen, danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen die Kartoffeln 30 Minuten trocknen lassen.

Soße:

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Kapern:

Die Kapern auf einem Küchenpapier abtupfen und kurz in Mehl wälzen, das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Kapern darin knusprig frittieren. Kapern mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Presa:

Das nicht kühl-schrankkalte Fleischstück mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne oder Grillpfanne mit Olivenöl sehr kräftig anbraten. Mit einem Zweig Rosmarin und Thymian fest in Alufolie einwickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Je drei Kartoffeln auf einen Teller geben. Die Tomaten auf den Teller geben und das in dünne Scheiben geschnittene Presa fächerartig darauf legen und mit frischem Pfeffer, Meersalz und den frittierten Kapern bestreuen. Eventuell mit frischen Kräutern bestreuen.

Tim Mälzer am 10. Oktober 2008