

# Iberico-Filet im Speckmantel, Kartoffel-Sstampf

**Für zwei Personen**

**Für die Filets:**

2 Iberico-Schweinefilets, à 120 g	8 Scheiben Tiroler Speck	Butterschmalz
Pfeffer	Meersalz	

**Für den Kartoffelstampf:**

5 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	250 ml Milch
250 ml Sahne	1 Muskatnuss	

**Für die Kaiserschoten:**

15 Kaiserschoten	2 EL Honig	50 g Butter
------------------	------------	-------------

**Für die Orangen-Schalotten-Sauce:**

6 große unbehandelte Orangen	5 Schalotten	2 EL Butter
1 Msp. Kardamompulver	20 ml Orangenlikör	250 ml Sahne
150 g Crème Fraîche	60 g gefrorene Butter	Salz, Pfeffer

**Für die Filets:**

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Meersalz würzen, mit Speck umwickeln und mit großen Metall-Spießen sichern.

Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und anschließend im Ofen nachgaren.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Butter in einem kleinen Topf anbräunen, Milch und Sahne dazugeben und Muskatnuss rein reiben und alles etwas simmern lassen. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Butter-Milch-Sahnegemisch zusammen stampfen.

**Für die Kaiserschoten:**

Kaiserschoten mit heißem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann in eier Pfanne mit Butter und Honig anschwitzen.

**Für die Orangen-Schalotten-Sauce:**

Schalotten abziehen und vierteln. Butter in einen Topf geben und Schalotten darin dünsten und mit Orangenlikör ablöschen.

Fünf Orangen halbieren, auspressen und den Saft mit in den Topf geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème Fraîche, Kardamompulver und Sahne unterheben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gefrorene Butter in die Sauce geben und schmelzen lassen, um die Sauce anzudicken.

Die letzte Orange schälen und filetieren und mit in die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Noelle am 10. Dezember 2018