

# Ibérico Secreto, Kürbis-Ingwer-Püree, Shiitake-Ragout

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Ibérico Secreto	2 Knoblauchzehen	Butter
1-2 Zweige Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

### Für das Kürbis-Püree:

1 Butternusskürbis	1 Stück Ingwer	200 ml Sahne
1 EL Butter	Geflügelfond	Salz, Pfeffer

### Für das Ragout:

8 Shiitake	1 rote Zwiebel	10 g Parmesan
Butter	50-100 ml Sahne	200 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer	1 EL Misopaste
50-100 ml Geflügelfond	Honig	Öl, Salz, Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten, bis das Fleisch eine schöne Kruste hat. Mit etwas Butter aromatisieren.

Das Fleisch im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten garen. Im Anschluss in Butter nachbraten, dabei angedrückten Knoblauch und Rosmarin zugeben. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden.

### Für das Kürbis-Ingwer-Püree:

Butternusskürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Beides in Öl anschwitzen, dann Geflügelfond angießen und Gemüse weich dünsten. Dann Kürbis und Ingwer mit Butter und Sahne pürieren, bis ein glattes Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Ragout:

Shiitake putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Shiitake hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Geflügelfond hinzufügen. Etwas einkochen lassen. Parmesan reiben und unterrühren, bis er schmilzt. Sahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie unterrühren.

### Für die Sauce:

Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. In etwas Öl scharf anbraten.

In einem kleinen Topf die Misopaste mit etwas Geflügelfond und Honig erwärmen, bis sich die Paste auflöst. Dann den Sud zur Knoblauch-Ingwer-Mischung geben und kurz köcheln lassen. Im Anschluss mixen und passieren. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eric-Noah Langenfeld am 12. September 2024