

Ibérico Secreto mit Chimichurri, Mais, Süßkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Secreto vom Ibérico	Öl	Salz
---------------------------	----	------

Für das Chimichurri:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Jalapeño
1 Limette, Saft	1 EL weißer Essig	100 ml Olivenöl
60 g glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano
1 TL Salz	1 TL Pfefferkörner	

Für das Püree:

2 mittelgroße Süßkartoffeln	6 schwarzer Knoblauchzehen	150 g Butter
-----------------------------	----------------------------	--------------

Salz

Für den Mais:

2 Zuckermaiskolben	1 EL Butter	3 EL Sojasauce
2 EL Mirin	Öl	1 EL Zucker

Für das Fleisch:

Das Fleisch salzen und in einer Pfanne in etwas Öl sehr scharf anbraten, je nach Dicke des Fleisches braucht es etwa 8-14 Minuten.

Für das Chimichurri:

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Jalapeño zerkleinern und Kerne entfernen. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Petersilie mit einem Messer zerkleinern. Blätter vom Oregano und Thymian abzupfen. Alle Zutaten in einem Stein-Mörser geben und zerstoßen.

Für das Püree:

Süßkartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf zusammen mit der Butter garen. Fünf Knoblauchzehen dazu geben und das Ganze, sobald die Süßkartoffeln weich sind, mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Die sechste Zehe zerkleinern und als Garnitur nutzen.

Für den Mais:

In einem Topf Sojasauce, Mirin und Zucker erwärmen bis sich der Zucker auflöst. Topf vom Herd nehmen und die Butter darin auflösen.

Maiskolben in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten bis die ersten Körner rundum bräunlich werden. Danach kontinuierlich mit einem Pinsel die Mirin-Soja-Butter-Marinade auftragen und ständig wenden. Danach mit einem Messer die Körner vom Kolben lösen und auf dem Teller anrichten.

Manuela Kabczek am 18. August 2025