

# Ibérico-Nacken-Kern, Süßkartoffel-Püree, Pilze

**Für zwei Personen**

**Für das Ibérico-Schwein:**

400 g Ibérico Presa	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Knoblauchzehen	1 TL Grillgewürzmischung	2 EL Kokosöl
Olivenöl	1 TL Salz flakes	

**Für das Süßkartoffelpüree:**

500 g Süßkartoffeln	250 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ getrock. kleine Chilischote
Piment-d'Espelette	Meersalz	

**Für das Gemüse:**

100 g Kräuterseitlinge	200 g frische Maiskörner	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
12 Pimientos de Padrón		

**Für die Pistou:**

300 ml Kalbsfond	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Estragon
2 Zweige Thymian	2 Zweige Basilikum	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	Salz	

**Für das Ibérico-Schwein:**

Backofen auf 80 °C auf Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Schwein waschen, trocken tupfen, parieren und von allen Seiten mit dem Grillgewürz würzen. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und darin ringsherum ca. 5 Minuten anbraten. Fleisch in einen Bräter legen und mit Olivenöl beträufeln. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kräuter um das Fleisch herum legen. Knoblauchzehen abziehen, etwas andrücken und zugeben. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen garen (Kerntemperatur 56 °C).

**Für das Süßkartoffelpüree:**

Süßkartoffeln schälen und mit der Kokosmilch mit Chili und etwas Salz bei geschlossenem Deckel weich kochen. Kokosmilch abgießen und Süßkartoffeln im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für das Gemüse:**

Kräuterseitlinge putzen. Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen. Kräuterseitlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die Maiskörner und Pimientos ebenfalls in schäumender Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Pistou:**

Für die Pistou die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides mit der Butter vermengen. Kalbsfond erhitzen, einkochen und mit der Kräuterbutter abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse, dem Süßkartoffelpüree und der Sauce Pistou anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 12. Juli 2019