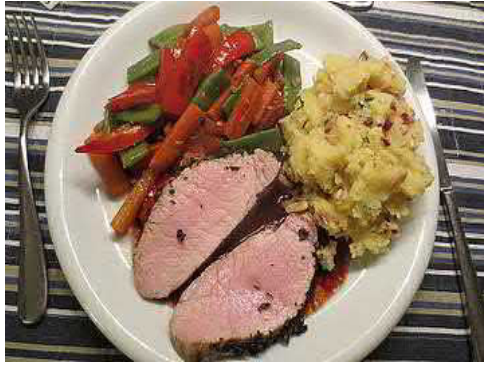


Iberico-Schweinerücken mit mediterranem Kartoffelpüree



Den Rücken vom größten Fett befreien und in 1 EL Öl rundum anbraten, leicht salzen, pfeffern und bei 150 Grad für etwa 40 Minuten in den Ofen geben. Wenn man ein Thermometer benutzt, sollte das Fleisch bei einer Kerntemperatur von höchstens 60 Grad herausgenommen werden, damit es schön rosa wird. Dann wickelt man es bis zu 10 Minuten in Alufolie und brät es danach ganz kurz in 1 Minute noch einmal scharf nach. Nun wird es portionsweise in Tranchen geschnitten, die man leicht mit Fleur de Sel bestreut.

Während das Fleisch gart, bringt man die Kartoffeln zum Kochen und stellt die Sauce fertig. Dafür das gewürfelte Suppengrün in 1 EL Öl anbraten, Thymian und Rosmarin zugeben, mit Wein ablöschen und den Fond aufgießen. Alles auf 50 ml reduzieren und passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter binden, beiseite stellen.

Die Schalotte mit dem Knoblauch und den getrockneten Tomaten in 1 EL Öl 5 Minuten dünsten, die gegarten Kartoffeln, Zitronensaft und die restlichen 5 EL Olivenöl dazugeben und mit einem Schneebesen oder Stampfer zu grobem Püree verarbeiten. Dann die Pinienkerne und das Basilikum untermischen. Noch einmal abschmecken und mit dem Fleisch und der Sauce servieren. Dazu passen Bohnen jeglicher Art.

Schweinefleisch,
600 g (Schweinerücken), ausgelöst,
vom Iberico-Schwein

2 EL Olivenöl, zum Anbraten

1 Bund Suppengrün

100 ml Rotwein

150 ml Kalbsfond

1 Zweig/e Rosmarin

1 Zweig/e Thymian

50 g Butter, kalte

Salz, (Fleur de Sel)

Für das Püree:

1 kg Kartoffel(n), mehligkochend, in
kleinere Würfel geschnitten

5 Tomate(n), getrocknete, in
kleine Würfel geschnitten

1 Schalotte(n), fein gewürfelt
Knoblauch, fein gewürfelt

6 EL Olivenöl

2 Spritzer Zitronensaft

1 EL Thymian - Blättchen

1 EL Rosmarin, so fein wie möglich
geschnitten

10 Blätter Basilikum, grob geschnitten
Salz und Pfeffer