



LEONHARD BADER
KULINARIK

GEGRILLTES SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

FÜR DAS SECRETO:

400g Secreto vom Iberico Schwein
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige Thymian

FÜR DEN SPITZKOHL:

1 Spitzkohl
20g Bacon
1 Schalotte
50ml Schweinejus
50ml Geflügel oder Gemüsebrühe
Schweinejus (mit etwas Bier verfeinert)
2 El Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das Iberico Secreto mit etwas Olivenöl und Salz, Pfeffer und Thymian vakuumieren und bei 68°C ca 8 Std. garen. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten noch einmal kurz grillen.

Den Strunk vom Spitzkohl entfernen und in feine Streifen schneiden. Diese dann in einem Topf mit Öl und Butter leicht anschwitzen und mit Brühe und etwas Jus ablöschen. Den Spitzkohl weichschmoren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und etwas gemahlenem Kümmel abschmecken.

Tipp: Flüssige Polenta ist eine sehr passende Beilage hierzu.

Nun auf den vorgewärmten Tellern mittig den geschmorten Spitzkohl anrichten. Darauf das in Würfel geschnittene Secreto arrangieren und mit der Schweinejus vollenden.

Guten Appetit

WEITERE REZEPTE UNTER
das-scheibenhardt.de/rezepte