

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2019** ▪  
**Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Ibérico Presa mit Süßkartoffelpüree, Kräuterseitlingen  
und Sauce au pistou**

**Zutaten 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, zum Beträufeln  
1 TL Salz flakes

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:**

500 g Süßkartoffeln  
250 ml Kokosmilch  
½ getrocknete kleine Chilischote  
Piment d'Espelette  
Meersalz, aus der Mühle

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:**

100 g Kräuterseitlinge  
200 g frische Maiskörner  
½ Bund Schnittlauch  
12 Pimientos de Padrón

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 Pimentos ebenfalls in schäumender Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Pistou:**

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

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.

**Zusatzzutaten von Franziska:** *Franziska hat für das Verfeinern des Pürees Abrieb der Muskatnuss und gehackten Koriander verwendet. Den Weißwein hat sie zum Ablöschen der Pilze verwendet.*

**Zusatzzutaten von Kilian:** *Mit Zimt hat Kilian das Püree verfeinert. Lorbeer hat er in der Sauce ziehen lassen und Weißwein hat er für die Pilze verwendet.*