

IBERICO-PILZPFANNE MIT SPARGELSPITZEN IN RINDERSCHINKEN

IBERICO-PILZPFANNE MIT SPARGELSPITZEN IN RINDERSCHINKEN

Eine meiner liebsten Bezugsquellen für besondere Leckerchen und mediterrane Zutaten – das **Mitte Meer** – hat ein Kochevent ausgeschrieben. Gesucht werden Rezepte die man am liebsten mit Zutaten von dort kocht. Da bin ich doch mit dabei und lasse mich von einem der Rezeptkärtchen inspirieren die ausgelegt sind. Die Rezepte sind von meinem absoluten Lieblings-Koch: Chakall! Ich wandle das Ganze ein bissl ab und es entsteht eine Pilzpfanne mit Ibericofilet die von Spargelspitzen in Rinderschinken begleitet wird. Dazu gab es etwas Walnussbrot und als frische Beilage ein paar Scheibchen Kumato-Tomaten. Super lecker, mal sehen ob es reicht um den Kochkurs mit Chakall zu gewinnen! Während ich noch die Details für mein Gericht plane gibt es eine kleine Austernplatte als Vorspeise. Alles in allem ein ausgesprochen nettes 2-Gänge Menü.



Zutaten für 2 Personen:

300g Iberico Filet

etwas Olivenöl

6 braune Champignons

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Petersilie

150 ml trockener Sherry (Barbadillo Fino)

100g grüne Spargelspitzen

6 Scheiben Rinderschinken

1 EL Butter

2 Kumato Tomaten (schwarze Tomaten)

1/2 Walnussbaguette

Zubereitung:

Ich fange mit der Pilzpfanne an und schwitze die fein gehackte Zwiebel und den in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch in 2 EL Butter an. Wenn die Zwiebeln glasig werden gebe ich die geviertelten Champignons dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen. So dürfen die Pilze erst einmal 6-7 Minuten braten.

In dieser Zeit setze ich einen kleinen Topf mit Salzwasser auf und blanchiere die Spargelspitzen für 2 Minuten. Eiskalt abschrecken und beiseite stellen.

In einer zweiten Pfanne brate ich das in großzügige Würfel geschnittene Ibericofilet mit etwas Olivenöl an. Mit Pfeffer und Salz würzen. Nachdem die Filetwürfel scharf angebraten sind gebe ich sie in die Pilzpfanne.



Dann lösche ich das Ganze mit Sherry ab. Es duftet jetzt wunderbar in der Küche, Fleisch und Sherry verbreiten einfach ein tolles Aroma. Den Sherry lasse ich auf mittlerer Hitze etwas reduzieren.

Währenddessen rolle ich immer 7-8 Spargelspitzen in 1 Scheibe Rinderschinken ein. Oben und unten schaut jeweils nur ein Stückchen Spargel raus, das ist ideal um den Schinken anzubraten, ohne dass der Spargel zu stark weiter gart. Die Röllchen würze ich mit einer Prise Pfeffer (Salz haben sie durch den Schinken genug). So wandern sie zusammen mit 1 EL Butter in die kleine Pfanne in der ich vorher das Ibericofilet angebraten habe. Hier brauchen sie nicht mehr lange – in 3-4 Minuten sind sie fertig.



Die Petersilie wird fein gehackt und unter die Iberico-Pilzpfanne gemischt.

Zum Anrichten schneide ich 2 Kumato-Tomaten auf und lege sie als frische Beilage auf den Teller. Da gebe ich noch eine Prise Pfeffer und Salz drüber. Dazu kommen 2 Scheibchen Walnussbrot, die Spargelspitzen im Rinderschinken und die wunderbare Iberico-Pilzpfanne.

Wir haben uns auch einen tollen Wein mitgenommen. Es gab einen 2008er EL COTO Rioja.

Es wird zu Tisch gebeten!

