

# BRATEN VOM IBERICO MIT SÜßKARTOFFELPÜREE UND SPINAT

## BRATEN VOM IBERICO MIT SÜßKARTOFFELPÜREE UND SPINAT

Den Hauptgang in meinem Valentinstags Menü hat dieser Braten vom Iberico gebildet. Wunderbar zartes Fleisch, perfekt rosa gebraten - dazu ein leckeres Süßkartoffelpüree und etwas Spinat-Pilz Gemüse. Ich bin ein großer Fan vom Iberico geworden und freue mich, dass es das Fleisch seit einigen Monaten als Standard an der Fleischtheke von meinem Lieblings-Kaisers gibt.



### Zutaten für 2 Personen:

300g Braten vom Iberico (hier Karree ohne Schwarte, ohne Knochen)

Pfeffer & Salz

1 EL fruchtiger Balsamico (hier Cranberry-Balsamico)

Olivenöl

2 Hand voll Blattspinat

4-5 Champignons

1/2 Zwiebel

1 Prise Muskat

200g Schlagsahne

500g Süßkartoffel

1 EL Butter

### Zubereitung:

Ich würze den Iberico-Braten rundherum mit Pfeffer und Salz und brate ihn in etwas Olivenöl von allen Seiten ca. 2 Minuten an. Dabei sollte er eine leicht gold-braune Farbe bekommen.



Dann nehme ich den Braten aus der Pfanne und gebe die gewürfelte Zwiebel und die in feine Scheiben geschnittenen Champignons hinein. 3-4 Minuten braten bis die Pilze Farbe bekommen, dann kommt der Spinat dazu. Kurz umrühren bis der Spinat anfängt zusammen zu fallen. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat würzen.



Dann kommt knapp der halbe Becher Schlagsahne dazu (ca. 100g). Gut umrühren und das Spinat-Pilz Gemüse in einen kleinen Bräter oder eine kleine Auflaufform geben.

Das Fleischstück mit in den Bräter setzen und mit etwas fruchtigem Balsamico beträufeln, ich nehme dazu wieder den Cranberry-Balsamico zur Hand. und das Ganze für 20 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Jetzt fehlt nur noch das Süßkartoffelpüree. Dafür schäle ich die Süßkartoffel und würfle sie in kleine Stücken. Da die Kartoffel nicht zu lange brauchen sollte würfle ich die Stücken wirklich recht klein. In Salzwasser kochen bis die Kartoffelwürfel gar sind (hier ca. 12 Minuten). Abgießen und die Süßkartoffel mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten. Sahne und Butter mit dem Schneebesen einrühren und so lange rühren bis ein glattes Püree entstanden ist. Mit Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Abgedeckt zurück auf die noch warme Herdplatte stellen damit das Süßkartoffelpüree nicht auskühlt.

Den Bräter aus dem Backofen holen und das Fleisch in sehr dünne Scheiben aufschneiden. Mit Spinat-Pilz Gemüse, etwas Sahneseauce aus dem Bräter und dem Süßkartoffelpüree anrichten.

Dazu begleitet uns weiterhin die Flasche Chianti Classico Riserva aus der Toskana.

Lasst es euch schmecken!

