

SALTIMBOCCA VOM IBERICO MIT KARTOFFELPÜREE IN WEIßWEINSAUCE

SALTIMBOCCA VOM IBERICO MIT KARTOFFELPÜREE IN WEIßWEINSAUCE

Da lag es.... und hat mich angelacht. Ein wunderbares Filet vom Iberico-Schwein, mitten in der Frischetheke bei meinem Kaisers. Ja, ich nehme dich mit nach Hause! Dazu ein feines Kartoffelpüree und ein paar Kirschtomaten in einer wunderbaren Weißwein-Sahnesauce.



Zutaten für 2 Personen:

500g Schweinefilet - hier vom Iberico

3 Scheiben Parmaschinken

1 Bund Salbeiblätter

Pfeffer & Salz

Olivenöl

300g Kartoffeln

200 ml Sahne

1 Prise Muskat

4 EL Butter

etwas frisch gehackte Petersilie

1 lange Rispe Kirschtomaten (ca. 150g)

1/2 rote Zwiebel

300 ml Weißwein

5-6 Thymianzweige

100 ml Gemüsefond oder leichte Brühe

Zubereitung:

Weil das Kartoffelpüree alles in allem am längsten braucht fange ich mit den Kartoffeln an. Schälen und in Salzwasser kochen bis sie gar sind.

Zur gleichen Zeit gebe ich den Wein in eine kleine Pfanne und lasse ihn auf höchster Stufe reduzieren bis noch ungefähr das halbe Volumen in der Pfanne ist. Den Gemüsefond dazugeben und nochmal kurz aufkochen. Dann nehme ich die Pfanne von der Herdplatte und lege die Kirschtomaten hinein. Die Tomaten werden vorher kurz angestochen damit sie „kontrolliert aufplatzen“. Nicht lachen, darüber hat Cornelia Poletto schon im Halbfinale der Küchenschlacht geschmunzelt.



Das Iberico-Filet schneide ich in 4-5 cm dicke Medaillons. Diese werden dann beherzt mit dem Fleischhammer in flache Scheiben geklopft. 2-3 Schläge sollten dafür ausreichend sein.



Die halbe Zwiebel wird in feine Würfel gehackt und mit etwas Olivenöl in der Pfanne glasig gebraten. Die Fleischscheiben werden von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz gewürzt und dann mit in die Pfanne gelegt. Kurz anbraten, dann wenden und die Hitze deutlich reduzieren (hier Stufe 3 von 9). Auf die leicht angebratene Seite lege ich je 2 kleine Salbeiblätter und eine halbe Scheibe Parmaschinken. Die Zwiebelwürfel nehme ich mit dem Löffel aus der Pfanne und gebe sie hinüber in die Saucenpfanne.



Jetzt ist Tempo angesagt! Die Herdplatte unter der Saucenpfanne wird auch wieder erhitzt. Der reduzierte Weißwein wird mit Pfeffer und Salz gut gewürzt. Dann gebe ich die Sahne und 2 EL Butter hinzu. Die Hitze wird auf Stufe 3 von 9 konstant gehalten. Den Thymian von den Zweigen streifen und in die Sauce geben. Immer gut umrühren.

Die Kartoffeln sollten jetzt gar sein. Ich gebe den Rest der Sahne hinzu und stampfe die Kartoffeln bis ein gleichmäßiges Püree entsteht. Dann gebe ich noch 2 EL Butter dazu und schmecke das Ganze mit Pfeffer, Salz, frisch geriebener Muskatnuss und fein gehackter Petersilie ab.

Die Schweinemedallions kurz einmal wenden und knapp 30 Sekunden mit der Schinkenseite nach unten in der Pfanne lassen.

Dann wird angerichtet. Je nach Hunger kommen 2 Satimboccas mit ein paar Kirschtomatchen und einer schön geformten Kartoffelpüreenocke auf den Teller. Das Ganze wird mit ein paar Löffelchen Sauce abgerundet. Nicht vergessen die Sauce vorher noch einmal abzuschmecken.

Lasst es euch schmecken!