

Iberico -Tomatenragout / Pimentos de padròn / Mariniertes Manchego / Salbeibuchtein

Rezept für 4 Personen

Iberico Ragout

Zutaten:

1kg Schweinenacken vom Iberico (in Walnussgroße Würfel geschnitten)
200g Chorizo (in sehr feine Würfel geschnitten)
3 El Olivenöl
3 Zwiebel (in feine Würfel geschnitten)
3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
600g Dosentomaten gehackt
50g Tomatenmark
2 Rote Paprikaschoten (in feine Würfel geschnitten)
100ml Rotwein
500ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1 El gehackter Thymian
1 El angerührtes Mondamin zum binden

Zubereitung:

Schweinefleisch, salzen und pfeffern, dann in einem Schmortopf mit Olivenöl heiß anbraten und danach beiseite stellen. In dem gleichen Topf jetzt die Chorizo anbraten, dann die Zwiebel, Paprika und Knoblauch dazu und ebenfalls mit anbraten, jetzt das Tomatenmark rein und dann mit Rotwein ablöschen. Jetzt mit der Gemüsebrühe aufgießen, das Fleisch dazugeben und mit geschlossenen Deckel für etwa 1,5 h weich schmoren. Dann den Thymian dazugeben und mit Mondamin abbinden. Eventuell noch etwas salzen und pfeffern und wer mag kann auch gerne etwas Zitronenschale hinein reiben.

Pimentos de Padrón

Zutaten:

400g Pmentos de padrón
2 El Olivenöl
Fleur de Sel flakes

Zubereitung:

Die Pimientos waschen und trocken tupfen. Olivenöll in einer Pfanne stark erhitzen. Pimientos darin unter Wenden 2–3 Minuten braten, bis dies leicht braun werden. Herausnehmen, mit Meersalz würzen.

Salbeibuchtein

Zutaten:

160g Kartoffel mehlig (gekocht durch Kartoffelpresse - ausgekühlt)
1 Prise Salz
30g Hefe
100ml Milch
1 Bund Salbei (gezupft und gehackt)
40g Butter Flüssig
250g Mehl 405er
100g Mondamin
3 Stück Eigelb
Mehl für die Arbeitsfläche
50g Butter zum einfetten
Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Milch, Ei und Hefe leicht erwärmen, mit Butter, Mehl, Mondamin, Eigelb und gehacktem Salbei zu den Kartoffeln geben. Alles gut durchkneten. Den Teig jetzt an einem warmen Ort mit abgedecktem feuchtem Küchentuch gehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer ca. 4cm. dicken Rolle formen und in ca. 2 cm. lange Stücke teilen. Die Stücke in 8 kleine Bällchen formen und in eine ausgebutterte Form geben, die Buchten oben mit flüssiger Butter bestreichen. Wieder mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 30 min. gehen lassen.

Die Auflaufform in das vorgeheizte Backrohr geben. Zusätzlich eine Tasse Wasser hinein stellen und bei 180 Grad Heißluft, goldgelb backen, ca. 30 min.

Marinierter Manchego

Zutaten:

200g Manchego

Marinade:

2 El Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 El gehackte Petersilie
1/2 rote Zwiebel (in Würfel geschnitten)
1 Zehe Knoblauch (fein gehackt)
1 El Jalapenos (fein gehackt)
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
1 Tl Thymian gehackt
1 Tl Rosmarin gehackt

Zubereitung:

Den Manchego in feine Scheiben schneiden. Für die Marinade, alle Zutaten miteinander vermengen und damit den Manchego einlegen. Am besten über Nacht ziehen lassen.