Zwischengericht

Presa Iberico de Bellota, Mojo Verde, geschmorte Schalotten, Peperonata

Zutaten:

550 g Presa Iberico Bellota altern. Secreto
100 g Pimientos de Padron
4 St. Paprika, grün türkische Grillpaprika
2 St. Paprika, rot
20 ml Madeira
6 St. Bananenschalotten
3 St. Knoblauchzehen, weiß
0.125 Bund Thymian
0.3 Bund Petersilie, glatt
0.3 Bund Koriander
20 g Butter
Olivenöl
0.5 St. Zitrone
Salz
Pfeffer
Pimenton

Zubereitung:

Paprika entkernen und in Dreiecke schneiden. Schalotten schälen und halbieren. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.Paprika, Grillpaprika und Pimentos, in einer Pfanne anbraten. Hitze reduzieren und so lange garen, bis die Paprika gerade gar sind.Knoblauch zugeben.Schalotten in etwas Öl anbraten und mit Madeira ablöschen. Hitze reduzieren, salzen und Deckel auflegen. Ca. 20 Minuten weich garen.Petersilie, Koriander, Knoblauch, Zitronenschale, Fenchelsamen und etwas Olivenöl mit Salz zu einer Paste mixen.Das Presa mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Da das Presa relativ dünn ist, muss man sich beim Braten, was die Garstufe betrifft, auf sein Gefühl verlassen. Ist man sich unsicher, kann man auch ganz am Rand ein kleines Stück anschneiden. Ist es noch nicht so weit, einfach die Schnittfläche nochmals kurz in die Pfanne drücken und dann ganz normal weiterbraten. Das Fleisch nun kurz (ca. 3 -4 Minuten) an einem warmen Ort (zum Beispiel direkt neben dem Herd) ruhen lassen. Am Ende in schäumender Butter mit etwas Rosmarin kurz nachbraten.Presa aufschneiden und mit den Paprika, der Mojo und den Schalotten servieren.