

# Hauptgericht

Gebratenes Secreto vom Iberico auf grünem Risotto von Erbse, Bärlauch und Morcheln

Zutaten:

700 g Secreto vom Iberico  
0.1 Bund Thymian  
1 St. Knoblauchzehen  
30 ml Olivenöl  
160 g Risotto-Reis  
1 St. Lorbeerblatt  
2 St. Schalotten  
6 g Morcheln, getrocknet Art.Nr.: 62255  
160 g Erbsen  
50 g Zuckerschoten  
0.4 Bund Spargel, grün  
100 ml Weißwein  
560 ml Gemüsebrühe  
30 g Butter  
70 g Parmesan  
0.6 Bund Bärlauch  
120 ml Pflanzenöl  
Fleur de Sel  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

Zubereitung:

Für das Bärlauch-Öl, den Bärlauch waschen und fein schneiden. Anschließend mit 120 ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std. ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Küchentrepp passieren. Der aufgefangene Bärlauchsatz später zum Anrichten in das Risotto rühren. Für das Fleisch, Thymian und 1 Knoblauchzehe fein schneiden. Das Fleisch mit Pflanzenöl einreiben, pfeffern, auf einen Backrost legen und mit dem geschnittenen Thymian und Knoblauch bestreuen. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen bei 80 °C zu einer Kerntemperatur von 58 °C garen. Zum Anrichten das Fleisch in einer heißen Pfanne kräftig mit Pflanzenöl nachbraten, dann tranchieren, mit Fleur de Sel würzen und servieren. Für das Risotto, zwei Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, die getrockneten Morcheln in reichlich kaltem Wasser einweichen und Parmesan fein reiben. Zuckerschoten sowie den grünen Spargel putzen und klein schneiden. 30 ml Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin Schalottenwürfel mit dem Lorbeerblatt farblos anschwitzen. Risotto dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen, bis er leicht Farbe bekommt. Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Vorsichtig salzen, mit 560 ml Gemüsebrühe auffüllen und bei geringer Stufe leicht köcheln lassen, bis er weich und bissfest ist. Morcheln abschütten, ggf. unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und schneiden. Kurz bevor die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist, die Erbsen, das geschnittene Gemüse sowie die Morcheln unter das Risotto rühren. 30 g Butter, den aufgefangenen Bärlauchsatz und den geriebenen Parmesan ins Risotto einrühren und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Risotto

gleichmäßig in die Teller verteilen und obendrauf das tranchierte Fleisch arrangieren. Mit dem Bärlauch-Öl dekorieren.