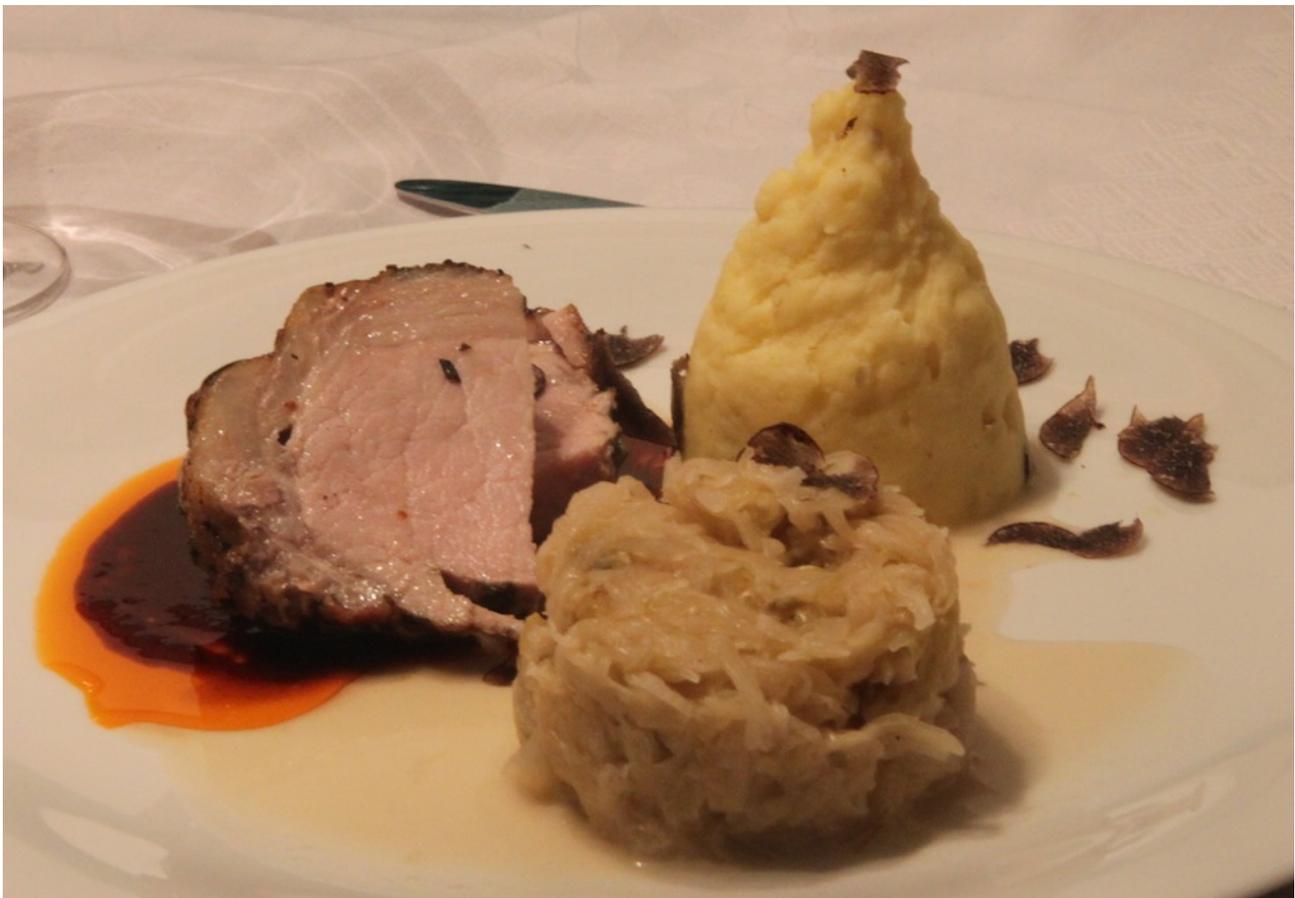


# Cerdo Ibérico mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Champagnerkraut

(4-5 Portionen)



## Zutaten für das Cerdo Ibérico:

- 1 kg Ibérico-Schweinefilet
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Salbei

## Zutaten für das Champagnerkraut:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 200 g Trauben, kernlos
- 500 g Sauerkraut, frisch
- 1 Prise Kümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 EL Nelken
- 1/2 EL Wacholderbeeren
- 150 ml Champagner
- 200 ml Sahne

### Zutaten für die Soße:

- Abschnitte vom Ibérico-Schwein
- 2 EL Öl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- 75 ml Sherry
- 75 ml Portwein
- 75 ml Rinderfond
- 75 ml Sahne

### Zutaten für das Kartoffelpüree:

- 10 Kartoffeln
- 300 ml Sahne
- 1 Prise Muskat
- 2 EL Trüffelbutter
- 50 g Trüffel, frisch

### Zubereitung:

1. Für das Ibérico-Schwein Fleisch in etwas Sonnenblumenöl, Rosmarin, Thymian und Salbei in einem Gefrierbeutel einlegen. Fleisch von allen Seiten sehr kurz anbraten. Dabei nur mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf einen Grillrost legen. Die Kräuter von der Marinade auf und unter dem Fleisch verteilen. Am besten das Fleisch mit einem Fleischthermometer fertig garen: Backofen: Heißluft bei 100°C, Kerntemperatur 63°C.
2. Für den Soßenspiegel die Abschnitte vom Ibérico-Schweinefilet in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Mit Salz, etwas Pfeffer und Rosmarin würzen. Tomatenmark und Zucker zugeben und etwas karamellisieren lassen. Mit Sherry, Portwein und Rinderfond ablöschen, Sahne hinzugeben und um die Hälfte reduzieren lassen.
3. Für das getrüffelte Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit die Sahne kurz aufkochen, mit Salz und Muskat würzen und die Trüffelbutter zugeben. Die Hälfte vom Trüffel sehr klein schneiden und zu der Trüffelsahne geben. Die Trüffelsahne warm halten. Kartoffeln stampfen und langsam die Trüffelsahne zugießen. Restlichen Trüffel dünn hobeln.
4. Für das Champagnerkraut Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die gewürfelte Zwiebel in der Butter andünsten. Halbierte Trauben und Sauerkraut zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblättern, Nelken und Wacholderbeeren (im Mörser frisch gemahlen) würzen. Hälfte des Champagners und die Sahne zugeben. Mindestens 2 Stunden bei kleiner Temperatur köcheln und immer wieder umrühren. Immer wieder mit Champagner aufgießen. Bei Bedarf nachwürzen.
5. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und in daumendicke Scheiben schneiden. Einen kleinen Soßenspiegel auf dem Teller platzieren und Fleisch darauf anrichten. Kraut und Kartoffelpüree auf den Tellern anrichten und mit etwas gehobeltem frischem Trüffel bestreuen.