

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. August 2025** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Manuela Kabczek

Gebratenes Ibérico Secreto mit Chimichurri, Mais und Süßkartoffelpüree mit schwarzem Knoblauch

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Secreto vom Ibérico
 Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Das Fleisch salzen und in einer Pfanne in etwas Öl sehr scharf anbraten, je nach Dicke des Fleisches braucht es etwa 8-14 Minuten.

Für das Chimichurri:

1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Jalapeño
 1 Limette, Saft
 1 EL weißer Essig
 100 ml Olivenöl
 60 g glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Oregano
 1 TL Salz
 1 TL Pfefferkörner

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Jalapeño zerkleinern und Kerne entfernen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Petersilie mit einem Messer zerkleinern. Blätter vom Oregano und Thymian abzupfen. Alle Zutaten in einem Stein-Mörser geben und zerstoßen.

Für das Püree:

2 mittelgroße Süßkartoffeln
 6 Zehen fermentierter (schwarzer) Knoblauch
 150 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf zusammen mit der Butter garen. Fünf Knoblauchzehen dazu geben und das Ganze, sobald die Süßkartoffeln weich sind, mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Die sechste Zehe zerkleinern und als Garnitur nutzen.

Für den Mais:

2 Zuckermaiskolben
 1 EL Butter
 3 EL Sojasauce
 2 EL Mirin
 Öl, zum Braten
 1 EL Zucker

In einem Topf Sojasauce, Mirin und Zucker erwärmen bis sich der Zucker auflöst. Topf vom Herd nehmen und die Butter darin auflösen.

Maiskolben in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten bis die ersten Körner rundum bräunlich werden. Danach kontinuierlich mit einem Pinsel die Mirin-Soja-Butter-Marinade auftragen und ständig wenden. Danach mit einem Messer die Körner vom Kolben lösen und auf dem Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.