

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2025 ▪  
**„Rezepte-Tausch“ mit Johann Lafer**



Saudi Wolde-Mikael

**Ibérico Secreto mit Süßkartoffel-Stampf und karamellisierten Apfel-Schalotten**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ibérico Secreto:**

400 g Ibérico Secreto  
 50 g kalte Butter  
 100 ml Rinderfond  
 100 ml halbtrockenen Sherry  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Olivenöl, zum Einölen + Anbraten  
 2 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ibérico Secreto trocken tupfen, dann leicht ölen.

Eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen. Fleisch und Rosmarin hineingeben und ca. 2-3 Minuten pro Seite kräftig braten. Mit Sherry und Rinderfond ablöschen. Dann 2-3 Minuten bei niedriger Hitze ruhen lassen. Dafür den Herd ausschalten und die Pfanne mit Alufolie abdecken. Vor dem Servieren das Fleisch herausnehmen und Bratensatz mit kalter Butter binden. Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Süßkartoffel-Stampf:**

400 g Süßkartoffeln  
 1 Limette, Saft  
 100 g Butter  
 60 ml Milch  
 500 ml Sahne  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Chiliflocken, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und sofort in Salzwasser aufsetzen. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Weiche Süßkartoffeln abgießen. Mit Butter, Milch und Sahne stampfen. Mit Salz, Muskat und optional Limettensaft und Chili abschmecken.

**Für die Apfel-Schalotten:**

2 säuerliche Äpfel  
 4 Schalotten  
 100 g Butter  
 150 ml Weißwein  
 5 Zweige Thymian  
 2 EL brauner Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in feine Spalten schneiden, Äpfel entkernen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden.

In einer Pfanne Butter zerlassen, Schalotten und Äpfel anschwitzen. Mit etwas braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian abschmecken.

Fleisch in Tranchen aufschneiden. Süßkartoffelstampf auf Teller geben, Fleisch fächerartig darauf anrichten. Karamellisierte Apfel-Schalotten dazugeben, mit frischem Thymian garnieren und servieren.