

▪ **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 ausstellen 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. Karamellierte Apfel-Schalotten dazugeben, mit frischem Thymian garnieren und servieren.