

Nackenkotelett vom Iberico-Schwein mit asiatischem Karotten-Püree und karamellisiertem Wurzelgemüse

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/22/nackenkotelett-vom-iberico-schwein-mit-asiatischem-karotten-püree-und-karamellisiertem-wurzelgemüse

Zutaten für 2 Personen

Für die Koteletts:

- 2 Nackenkoteletts vom Iberico-Schwein á 120 g
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Püree:

- 3 Karotten
- 1 Knolle Ingwer á 4 cm
- 1 rote Chili
- 1 Limette
- 100 ml Milch
- 2 EL Butter
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Gemüse:

- 1 Karotte
- 1 Rote Bete
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 300 ml Gemüsefond
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen 2 Folien plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten und nach ca. 3 Minuten wenden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, Knoblauch andrücken und beides dazugeben. Etwa 3 Minuten bei niedriger Hitze auf dem Herd ruhen lassen.

Für das Püree die Karotten schälen, von den Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf mit reichlich Wasser geben und 20 Minuten köcheln lassen. Milch in einem weiteren Topf leicht erhitzen. Karotten abseihen und mit warmer Milch zerstampfen. Ingwer schälen und fein reiben. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Stampf mit Ingwer, Chili, Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit Limettensaft abschmecken.

Für das Wurzelgemüse dieses schälen, von den Enden befreien und etwa 10 Minuten in einem Topf mit Gemüsefond leicht vorkochen. Den Kürbis von Kernen befreien, würfeln und zum Gemüsefond geben. Fond abgießen und das Gemüse in einer Pfanne mit Zucker und Butter karamellisieren lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Das Nackenkotelett mit asiatischem Karotten-Püree und karamellisiertem Wurzelgemüse auf Tellern anrichten.

Rezept: Felix Wilde

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. August 2016

Episode: Leibgerichte