

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juni 2022** ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



**Philipp Mencwel**

**Gebratenes Ibérico Secreto mit spanischen Backkartoffeln, Salsa Brava und Bohnen im Speckmantel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

500 g Secreto Iberico  
 1 Knoblauchzehe  
 4 Zweige Rosmarin  
 Butterschmalz, zum Anbraten

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und zusammen mit Rosmarin in die Pfanne geben, um das Butterschmalz zu aromatisieren. Rosmarin und Knoblauch wieder entfernen und das Fleisch scharf von beiden Seiten im Butterschmalz anbraten, so dass dieses noch einen leichten rosa Kern hat.

**Für die Kartoffeln:**

500 g kleine festkochende Kartoffeln  
 2 EL Olivenöl  
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und ganz in eine Auflaufform geben. Olivenöl, Paprikapulver und Salz zu den Kartoffeln geben und 30 Minuten goldbraun backen. Nach 15 Minuten wenden.

**Für die Bohnen im Speckmantel:**

200 g Prinzessbohnen  
 4 Scheiben Bacon  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 1 TL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abschrecken. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Bohnen hinzufügen und zwei Minuten schwenken. Bohnen anschließend mit Bacon umwickeln und nochmals in der Pfanne anbraten.

**Für die Salsa Brava:**

100 g gehackte Tomaten aus der Dose  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Bund glatte Petersilie  
 1 Zitrone  
 ½ EL Mehl  
 ½ TL Zucker  
 ¼ TL geräuchertes Paprikapulver  
 Olivenöl, zum Anbraten

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Petersilie fein hacken und Zitrone auspressen. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten. Danach Mehl, Paprikapulver und Zucker in die Pfanne geben und eine Minute mitbraten. Zitronensaft hinzugießen, Dosentomaten, und Petersilie hinzugeben und 10-15 Minuten zu einer Sauce einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.