

Gegrilltes Iberico-Kotelett

mit Kartoffelchips, Brokkoli-Tempura & Tomatenmarmelade

Zutaten für 5 Personen

- 5 Iberico-Koteletts
(200–220 g pro Person)
- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- 1 kleiner Brokkoli
(ca. 200 g, in kleinen Röschen)
- 500 g reife Tomaten (z. B. Roma)
- 150 g Zucker
- 1 kleine Schalotte
- 50 ml Weißweinessig oder
milder Balsamico
- 80 g Mehl
- 50 g Maisstärke
- 200 ml eiskaltes Mineralwasser
- 1 Ei
- Öl zum Frittieren
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer & Rosmarin

Zubereitung

- 1 | Die Iberico-Koteletts mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin marinieren. In der Pfanne oder auf dem Grill scharf anbraten, im Ofen bei 140 °C ca. 8–10 Min. rosa garziehen.
- 2 | Für die Kartoffelchips die Kartoffeln dünn hobeln, in Öl goldbraun frittieren oder im Ofen knusprig backen und anschließend salzen.
- 3 | Für die Tomatenmarmelade die Tomaten häuten, entkernen & würfeln. Schalotte anschwitzen, Tomaten, Zucker und Essig zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 30–40 Min. einkochen lassen, bis eine marmeladige Konsistenz entsteht. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- 4 | Für Brokkoli-Tempura den Teig aus Mehl, Maisstärke, Ei und eiskaltem Mineralwasser nur kurz verrühren. Die Brokkoliröschen in Teig tauchen und in heißem Öl knusprig ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Anrichten

Das Iberico mittig auf dem Teller anrichten. Die Tomatenmarmelade auf ca. der Hälfte des Iberico-Koteletts anrichten, dann den Brokkoli und die Chips auf die andere Seite geben.

GUTEN APPETIT

