



Glasiertes Iberico Schweinskotlett-Rack mit Chilli-Risotto und Spargelgemüse

Zutaten:

für 10 Personen

- 10 Kalbskotletts am Stück
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Tymian
- Ingwer
- 2 Zwei Zehen Knoblauch
- Teryaki Sauce
- Birnel-Dicksaft

für das Risotto und Sauce

- 800 g Carneoli Risotto-Reis
- 2 Zwiebel
- 2,5 l ca. heisser Geflügelfond
- 750 cl trockener Weisswein
- 500 ml Halbrahm
- Parmesankäse
- Fleischboullion
- trockene Steinpilze
- Maizena

Gemüsebeilage

- 1 Bund Grüne Spargeln für das Spargelgemüse

Zubereitung:

Iberico Schweinskolettsrack

In einer Schüssel Olivenöl und Teriaki Sauce geben, Rosmarin und Tymian abzupfen und ca. 4 cm Ingwer schälen.

Zwei Knoblauch Zehen schälen und alles in einen Gewürzmixer geben und gut klein hacken.

Die zerhackten Gewürze mit dem Olivenöl und Teriakigemisch vermischen.

Das Iberico-Rack mit einem Pinsel bestreichen, mit Pfeffer würzen

und in einen Vakumbeutel geben, vakumieren und ca. 12 Stunden in im Kühlschrank marinieren.

Das Ibericos-Rack aus dem Beutel nehmen, den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen und das Rack rundum ca. 8 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.

Das Fleisch herausnehmen und in einen Bräter geben.

Das Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Racks einstecken.

Ca. 40 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens garen lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit dem Birneldicksaft bestreichen.

Das Fleisch im Ofen nochmals ca. 30 Min. fertig garen. Kerntemperatur

soll 60 Grad betragen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Fleisch zwischen den Knochen transchieren.

Risotto

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chillies längs halbieren, entkernen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Chillies leicht andünsten, Reis zufügen und unter ständigem Rühren glasig dünsten.

Reis mit Weisswein ablöschen und einkochen. Den heißen Geflügelfond angießen bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist. Wenn der Risotto gar ist etwas Halbrahm unterheben und den Parmesan begeben und verrühren.

Spargelgemüse

Hinterer Teil der Spargeln schälen, waschen und in ca. 2 cm Stücke schneiden (schräg anschneiden). In einer Bratpfanne Butter zerlassen und die Spargeln darin anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Steinpilz Sauce

1 Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Die getrocknete Steinpilze in ein Glas geben und mit Milch einweichen.

Zwiebel und Knoblauch im Butter andämpfen die Steinpilze dazugeben und den Wein dazugeben, ca. 2 Min. einköcheln. Die Boullion, Rahm, wenig Cognac mit einem Löffel Maizena mit dem Schwingbesen verrühren und in die Pfanne geissen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

1

Alles schön auf einem Teller servieren.