

Iberico Schweinekottlet rosa im Ofen gebraten

Für 4 Personen:

800 g Iberico Stielkottlette (Rack) am Stück (**gibt's bei uns**),
80g Zwiebeln in 1cm große Würfel, 50g Zucker
150ml Sherry oder Weißwein, 150 ml Hühnerbrühe oder Hühnerfond
100ml Rotweinessig oder weißen Balsamico, 1 E
Fleur de Sel (**gibt's bei uns**), oder Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Olivenöl (**gibt's bei uns**) 30 g Butter

Das Fleisch aus der Verpackung nehmen und abspülen. Sollte der Knochen leicht riechen ist es normal.

Den Backofen (Ober und Unterhitze) auf 120° vorheizen

Das Rack rundum mit 2 Eß. Olivenöl in der Pfanne anbraten Danach salzen und pfeffern.
Das Fleisch in eine Auflaufform geben und in die Mittlere Schiene vom Backofen schieben.
Nun brauch es ca. 80 Minuten, das Fleisch braucht eine Kerntemperatur von 63-65°

Digitale Kerntemperaturmesser gibt's bei mir

In der Zwischenzeit die Pfanne säubern und bei geringer Hitze den Zucker leicht karamellisieren lassen

Den Sherry, Hühnerfond Essig und die Zwiebeln in die Pfanne geben und alles ca. 45 Minuten einköcheln lassen.

Es sollte eine leicht dickflüssige Sauce entstehen.

Die Sauce durch ein feines Sieb pürieren, Die Zwiebeln nicht wegwerfen.

Dann die Sauce zurück in den Topf und warm halten.

Die Zwiebeln mit 1 Eß. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne knusprig anbraten!
Kurz bevor das Fleisch die Temperatur erreicht hat, die Sauce nochmals erwärmen und die kalte Butter unterrühren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten!
Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und am Knochen entlang in einzelne Koteletts schneiden.
Alles auf vorgewärmte Teller anrichten mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und mit Sauce und Zwiebeln trappieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln oder ein Bohnenpüree (**Rezepte gibt's bei mir**)

Einen guten Spanischen Rotwein dazu, bekommen Sie bei uns!

