

# Hauptgericht

Ibérico-Schulter mit Kartoffel-Mandel-Püree und Artischocken

Zutaten:

100 g Schalotten  
300 g Zucker  
125 ml Rotweinessig  
625 ml Gemüsebrühe  
150 ml Sherry trocken  
Salz  
Pfeffer  
50 g Mandeln, gemahlen  
200 ml Milch  
600 g Kartoffeln, mehlig kochend  
65 g Butter  
10 ml Zitronensaft  
125 g Artischocken Böden TK  
750 ml Öl  
500 g Schulter vom Ibérico-Schwein, ausgelöst  
250 g Schweine-Rücken-Karkasse  
150 g Suppengemüse  
500 ml Porter Bier  
50 g Tomatenmark  
600 ml Wasser

Zubereitung:

Für die Reduktion Schalotten würfeln. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Essig ablöschen, Fond, Sherry und Schalotten zugeben. Bei mittlerer Hitze in 35-40 Minuten leicht sirupartig einkochen. Durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Mit Salz und Pfeffer gewürzt beiseitestellen. Für das Püree die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, 1 El Mandeln beiseitestellen. Milch in die Pfanne geben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen, 20 Minuten ziehen lassen. Die Mandelmilch durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, dabei die Mandeln mit einer Saucenkelle ausdrücken. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser 20-25 Minuten garen. Inzwischen für die Artischocken Zitronensaft mit 500 ml kaltem Wasser mischen. Stiele bis auf 5 cm abschneiden und schälen. Äußere, harte Blätter entfernen, oberes Drittel der Artischocken abschneiden. Artischocken längs halbieren und ins Wasser legen. Das Fleisch salzen und pfeffern. 50g Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch bei mittlerer Hitze darin in 4-5 Minuten rundum braun anbraten, dabei mehrmals mit der Butter übergießen. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 120 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) 25-30 Minuten garen. Das Fleisch in Alufolie gewickelt im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen. Für das Püree die Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. Mandelmilch mit 15g Butter kurz aufkochen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Mandelmilch glatt verrühren. Salzen und warm stellen. Artischocken in einem Sieb abtropfen lassen und zwischen 2 Küchentüchern sehr gut trockentupfen. Die Artischocken portionsweise in 170 Grad heißem Öl in 3-4 Minuten goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fleisch aus der Folie wickeln und in ca. 3 cm dicke Stücke

schneiden. Mit jeweils 1 El Sherry- Reduktion, Püree und Artischocken anrichten. Püree mit restlichen Mandeln bestreuen. Schweine-Rücken-Karkasse kleinhacken und anbraten. Suppengrün grob schneiden zu den Knochen hinzufügen, Tomatenmark mit anrösten, bei dunkelbrauner Farbe mit 500ml Gemüsebrühe und Bier ablöschen und würzen. 200g Zucker und Wasser zusammen langsam aufkochen lassen. Reduzieren bis eine Bernsteinfarbene Masse entstanden ist. (Achtung immer dabei bleiben, Herd nicht verlassen) Pötte und Caraml dann zusammen führen (mischen)