




---

**FILET VOM IBERICO-SCHWEIN  
MIT YACÓN, OKRASCHOTEN**

---

**IBERICO-SCHWEINEFILET**  
je 120 g Iberico-Filet,  
zugeputzt von Kröswang

**YAMSWURZELPÜREE**  
200 g Yamswurzel  
100 g Vollmilch  
30 g Butter  
50 g Sahne  
Salz  
Pfeffer

**YAMSWURZEL GEGRILLT**  
1 Yamswurzel

**HIRSERAGOUT**  
80 g Hirse  
40 g Butter  
50 g Gemüsefond  
30 g Schweinejus  
Sherry-Essig  
Salz  
Pfeffer

**OKRASCHOTEN**  
4 Stück  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Speckbrunoise

**HAGEBUTTENGEL**  
200 g Hagebuppenpüree  
25 g Zucker  
1 g Salz  
2 g Agar  
2 g Weißweinessig  
Olivenöl

**YACÓNWURZEL ROH,  
GEHOBELT**  
1 Stück Yacónwurzel  
Fleur de Sel

**OKRASCHOTENCHIPS**  
75 g Okraschoten  
8 g Glucose  
Salz  
Pfeffer

---

**IBERICO-SCHWEINEFILET**

Das Schweinefilet vakuumieren und bei 58 °C 40 Minuten sous vide garen. Aus dem Vakuum nehmen und in einer Wärmeschublade bei 54 °C ca. 30 Minuten rasten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundherum anbraten.

**YAMSWURZELPÜREE**

Yamswurzel in einem Topf mit Salzwasser mit Schale weichkochen. Abtropfen lassen, schälen und fein hacken. Mit Milch in einen Mixer geben und fein pürieren. Butter und Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**YAMSWURZEL GEGRILLT**

Yamswurzel schälen und grillen, bis eine schöne karamellierte Bräunung auftritt.

**HIRSERAGOUT**

Hirse in gesalzenem Wasser weich kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, damit überflüssige Stärke abgespült wird. Die Hirse mit Butter, Gemüsefond und Jus zu einem cremigen Ragout kochen. Mit Sherry-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

---

### **OKRASCHOTEN**

Die Okraschoten halbieren und heiß in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss noch Speckbrunoise zugeben.

### **HAGEBUTTENGEL**

Alle Zutaten miteinander aufkochen und abkühlen lassen, bis das Agar geliert. Im Mixer glatt mixen. Durch ein Sieb passieren.

### **YACÓNWURZEL ROH, GEHOBELT**

Die Yacónwurzel mit einem Gemüsehobel in ca. 1 mm dicke Scheiben hobeln, ganz leicht mit Fleur de Sel würzen.

### **OKRASCHOTENCHIPS**

Okraschoten 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abkühlen. Die blanchierten Okraschoten mit Glucose mixen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dünn auf eine Silikonmatte streichen und bei 65 °C 4 Stunden trocknen. In Stücke brechen.

### **ANRICHTEN**

Gericht wie abgebildet anrichten. Etwas gebundenen Schweinejus dazu reichen. Mit Schafgarbe ausgarnieren.

