



## **Ibérico-Schweine aus dem Münsterland**

### **Rezepte von Annika Ahlers-Vincke**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**

### **Gruß aus der Küche: Hauchdünn geschnittener Schinken, Schmalz und Chorizo mit Sauerteigbrot**

#### **Sauerteigbrot „Hof Vincke“**

**Menge:** 1 großer Laib (ca. 12–14 Scheiben)

#### **Zutaten Sauerteigbrot**

180 g aktiver Weizensauerteig

#### **Zutaten für Hauptteig**

810 g Weizenmehl Type 550

90 g Roggenmehl Type 1150

540 g Wasser (kalt bis handwarm)

18–20 g Salz

#### **Zubereitung Sauerteig**

Sauerteig mit gleicher Menge Mehl und Wasser füttern. Z. B. 50 g Anstellgut + 50 g Mehl + 50 g Wasser mischen und 4–6 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis er aktiv, luftig und aufgegangen ist.

#### **Zubereitung Hauptteig**

Hauptteig mischen: Mehle und Wasser kurz mischen, bis keine trockenen Stellen mehr da sind. 30–60 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann Sauerteig und Salz einarbeiten. Per Hand oder langsam in der Küchenmaschine einarbeiten, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Teig sollte weich, aber formbar sein.

#### **Zubereitung: Stockgare (Teigruhe) mit Falten**

##### **Gesamtzeit: ca. 3–4 Stunden bei 22–24 °C**

Alle 30–45 Minuten einmal dehnen und falten: Teigschüssel leicht anfeuchten/ölen. Teig an einer Seite greifen, hochziehen und über sich selbst schlagen. Das rundherum 4–6 Mal wiederholen. Danach wieder abdecken und ruhen lassen.

Der Teig sollte sichtbar an Volumen gewinnen, weich-elastisch und leicht „blubberig“ werden.

Dann den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig zu einer runden oder länglichen Form ziehen. 15–20 Min. ruhen lassen.



Nochmals ordentlich straff zu einem runden oder länglichen Laib formen, dabei Spannung in die Oberfläche bringen. Mit dem Schluss nach oben ins gut bemehlte Gärkörbchen legen. Gärkörbchen gut abgedeckt (oder in Beutel) in den Kühlschrank für 8–14 Stunden bei ca. 4 °C stellen. Das gibt dir Aroma, Struktur und Stressreduktion (Teigentspannung).

#### **Back-Varianten:**

**Variante 1:** Backen im Gusseisentopf / Bräter (sehr empfehlenswert)

Ofen mit Topf auf 250 °C vorheizen (mind. 30 Minuten vorheizen). Teig aus dem Kühlschrank holen, auf Backpapier stürzen. Der Schluss ist jetzt unten und die Oberfläche oben. Mit einem scharfen Messer oder einer Klinge z. B. längs oder kreuzweise einschneiden. Brot mitsamt Backpapier in den heißen Topf setzen und Deckel draufgeben. 20 Minuten mit Deckel bei 250 °C backen. Dann Temperatur auf 220 °C senken und Deckel abnehmen. Weitere 20–25 Minuten backen, bis die Kruste kräftig gebräunt ist. Klopfest machen: Klingt es hohl, ist es gut.

Brot auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen (mind. 1 Stunde), bevor du es anschneidest.

**Variante 2:** Backen im Backstein/Blech mit Dampf

Backstein/Blech auf 250 °C vorheizen. Brot auf den Stein geben und wie oben beschrieben einschneiden. Gleich zu Beginn kräftig mit Wasser schwaden, z. B. mit Sprühflasche oder Wasserschale. Nach 10–15 Minuten Dampf ablassen und die Temperatur auf ca. 220 °C senken und weitere 20–25 Minuten backen.

#### **Anrichten**

Iberico-Schinken, Chorizo und Schmalz auf Platten anrichten. Jede Scheibe Brot mit Iberico-Schmalz bestreichen. Mit Schinken und Chorizo belegen. Und mit grobem Salz garnieren.

### **Hauptgang: Flambiertes Presa (Nackenstein) mit Kartoffelstampf, rote Bete-Carpaccio und Orangen-Möhren**

#### **Iberico-Jus**

##### **Zutaten Iberico-Jus**

2 kg Iberico-Knochen (am besten mit etwas Fleischresten)

2 Zwiebeln

2 Karotten

½ Sellerieknolle

2 EL Tomatenmark

ca. 500 ml roter Traubensaft ohne Zucker, alternativ Rotwein

ca. 2,5–3 l Wasser/ Brühe (oder Schweinefond, wenn vorhanden)

3 Zweige Thymian / Rosmarin



2 Lorbeerblätter

5–6 Pfefferkörner

Salz

etwas neutrales Öl zum Anrösten

### **Zubereitung Iberico-Jus**

Rösten: Knochen in einem Bräter mit etwas Öl im Ofen bei ca. 200 °C kräftig anrösten, bis sie gut gebräunt sind.

Gemüse anschwitzen: Zwiebeln, Karotten und Sellerie grob würfeln, in einem Topf oder im Bräter mit anrösten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten, bis es leicht karamellisiert. Mit Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen, dann mit Wasser/Fond aufgießen, bis Knochen gut bedeckt sind. Kräuter und Pfefferkörner zugeben. Im Ofen bei ca. 90–95 °C ohne Deckel ca. 24 Std. leise simmern lassen, bis die Flüssigkeit deutlich reduziert ist. Dann die Jus durch ein feines Sieb passieren, entfetten und auf dem Herd auf gewünschte Intensität einkochen. Abschließend mit Salz abschmecken. Nach Wunsch mit einem Stück kalter Butter montieren.

### **Spezieller Tipp**

Jus wird 24 Stunden lang reduziert.

### **Presa vom Iberico**

#### **Zutaten Presa** (Nackenstück

ca. 1,2 kg Presa vom Iberico (6 × ca. 200 g oder 2 größere Stücke)

etwas Flockensalz

2–3 EL neutrales Öl

50 g Butter

ca. 100 ml Sherry oder Brandy zum Flambieren

### **Zubereitung Presa**

Sous-vide-Garen: Presa salzen und vakuumieren. Bei ca. 54 °C für 3–6 Std. sous-vide garen.

Vor dem Servieren das Fleisch aus dem Beutel nehmen und gut trocken tupfen. Auf dem Grill oder in einer sehr heißen Pfanne mit Öl scharf anbraten. Zum Schluss Butter zugeben. Mit Sherry/Brandy ablöschen und flambieren. Kurz ruhen lassen auf dem Schneidbrett. Dann in Tranchen schneiden und mit etwas Jus nappieren (überziehen).



## **Orangen-Möhren**

### **Zutaten Orangen-Möhren**

ca. 700 g Möhren

ca. 400 ml Orangenlimo

ca. 200 ml Wasser

30 g Butter

Salz nach Geschmack

Optional: etwas Orangenzesten oder etwas Zitronensaft für mehr Frische

### **Zubereitung Orangen-Möhren**

Möhren schälen, längs halbieren oder in Stifte schneiden. Wasser in einem Topf aufkochen, Möhren zugeben und bissfest blanchieren. Möhren in eine Pfanne mit Orangenlimo aufgießen. Flüssigkeit weitgehend einreduzieren lassen. Butter zugeben und Möhren glasieren lassen. Mit Salz (und ggf. etwas Säure) abschmecken.

## **Kartoffelstampf**

### **Zutaten Kartoffelstampf**

1,5 kg Kartoffeln z. B. Sorte Venezia

ca. 250 ml Milch, warm

80–100 g Butter

Salz

Frisch geriebene Muskatnuss

### **Zubereitung Kartoffelstampf**

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen. Kartoffeln ausdampfen lassen. Butter und warme Milch zugeben. Kartoffeln grob oder fein zerstampfen. Konsistenz nach Wunsch. Mit Salz und Muskat abschmecken.

## **Rote-Bete-Carpaccio**

### **Zutaten Rote-Bete-Carpaccio**

4 vorgegarte Rote Bete (ca. 600–700 g)

3 EL Olivenöl

2 EL Apfelessig oder milder Balsamico



1 TL Honig

Salz, Pfeffer

Optional: 40 g grob gehackte Walnusskerne

### **Zubereitung Rote-Bete-Carpaccio**

Rote Bete in sehr feine Scheiben schneiden. Auf Tellern kreisförmig auslegen. Aus Öl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über die Bete träufeln. Nach Wunsch mit Walnüssen und Grün garnieren.

## **Dessert: Gefrorenes Schoko-Küchlein mit karamellisiertem Iberico-Schinken**

### **Zutaten Schoko-Masse**

300 g Zartbitterschokolade, ca. 70 % Kakao

400 ml Sahne

50 g Butter

50 g Zucker (je nach gewünschter Süße, ggf. weniger)

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

### **Zutaten Topping**

60–80 g Iberico-Schinken, sehr dünn geschnitten und in Streifen gezupft

ca. 30 g Zucker

optional: 1 TL flüssiger Honig

etwas flüssiges Karamell (z. B. selbstgemacht aus 100 g Zucker und Sahne)

### **Zutaten Glasur**

1 Tafel Zartbitterschokolade



### **Zubereitung Schoko-Küchlein**

Schokolade grob hacken.

200 ml Sahne mit Zucker und Vanille aufkochen, vom Herd nehmen und über die gehackte Schokolade gießen. Kurz stehen lassen, dann glatt rühren. Butter und eine Prise Salz einrühren, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht. Die restliche Sahne (200 ml) aufschlagen und unter die Masse heben. Diese Masse in kleine Silikonförmchen oder Metallringe füllen. Karamellierte Zuckermasse mit einem Teelöffel einfüllen. Das ist die Füllung und später der weiche Kern.

Im Schockfroster oder Tiefkühler mindestens 4 Std., besser über Nacht, gefrieren lassen.

### **Zubereitung karamellierter Iberico-Schinken**

Schinkenstreifen mit Zucker (und optional Honig) mischen.

In der heißen Pfanne karamellisieren oder auf Backpapier ausbreiten und im Ofen bei ca. 160 °C 8–12 Min knusprig und karamellisiert backen. Aufpassen, dass er nicht verbrennt.

Schinken auskühlen lassen, in kleinere Stücke brechen.

### **Zubereitung Glasur**

Als Glasur die Zartbitterschokoladentafel schmelzen (z. B. im Wasserbad).

### **Anrichten**

Gefrorene Schoko-Küchlein kurz vor dem Servieren aus der Form lösen. Auf Teller setzen, kurz temperieren lassen, damit die Textur cremig, aber noch „halbgefroren“ ist. Mit den karamellierten Iberico-Schinkenstücken toppen. Nach Wunsch mit etwas Kakaopulver oder einem Klecks Sahne abrunden. Wer mag, glasiert die Törtchen mit der Zartbitterschokoladenglasur.

### **Hintergrundinfo zum Rezept**

Die Kombination aus Schinken und Süßem kommt einem nicht direkt in den Sinn! Sie ist aber himmlisch. Probiere dich dran! Für die vegetarische Option lässt du das Topping einfach weg oder ersetzt es durch Früchte der Saison.