Iberico Secreto mit Chimichurri

Zutaten:

- 1 Iberico Secreto
- Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Oregano
- 1 kleine Zwiebel
- 1 rote Paprika
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- 300 g Champignons
- 1 Zwieg Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 3 große Kartoffeln
- Pommesgewürz

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich die Petersilie, die Zwiebel, den Knoblauch und den Oregano fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Dann gieße ich großzügig Olivenöl zu den Kräutern, so dass alles im Öl schwimmt und schmecke es mit Salz und Pfeffer ab.
3. Während der Grill vorheizt, lege ich die Paprika schon mal direkt in die heißen Kohlen. Keine Angst, sie wird zwar außen total schwarz, im inneren aber bleibt sie saftig und entwickelt ein phantastisches Aroma.
4. Wenn die Paprika dann ringsum schwarz ist, nehme ich sie aus der Glut, schäle sie und schneide sie in kleine Würfel. Diese Würfel kommen zu den Kräutern in die Schüssel.
5. Zum Schluß werde ich das Chimichurri noch mit Zitronensaft abschmecken.
6. Nun ist es an der Zeit, dass ich mich um die Pilze kümmere. Diese bleiben im ganzen un werden nur geputzt. Während ich eine weitere Zwiebel in

Würfelchen hacke, lasse ich eine Pfanne über der Kohle auf dem Rost heiß werden.

7. In dieser Pfanne brate ich mir die Zwiebeln und den Rosmarin in Olivenöl an und gebe nach kurzer Zeit die Pilze hinzu. Diese sollen nur noch weich und heiß werden.
8. Als nächstes schneide ich mir die Kartoffeln und die Süßkartoffel in Pommesschnitzen und gebe diese für die nächsten 15 Minuten bei etwa 150°C in die Friteuse.
9. Zum Schluß kommt nur noch das Fleisch. Dieses kommt ohne Gewürze auf einen Gußrost über der heißen Kohle und wird dort jeweils etwa 2 Minuten von beiden Seiten scharf angegrillt. Dann ziehe ich mir das Fleisch in die Pfanne über die Pilze und lasse es in der indirekten Zone des Grills auf eine Kerntemperatur von ungefähr 70°C fertig garen.

Wenn alles richtig getimet wurde, ist es gleichzeitig fertig. Nun noch das Fleisch in Tranchen schneiden, mit der Chimichurri überträufeln, die Pommes würzen und alles mit den Pilzen servieren. Viel Spaß beim Nachmachen und probieren,

Euer Andy