Iberico Schweinelachs mit Feigen-Balsamico Sauce

Zutaten:

- 1,5 kg Iberico Schweinelachs
- je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 EL frische gehackte Rosmarinzweige
- je 3 EL Olivenöl und Honig
- 4 Zwiebeln
- 6 Feigen
- 6 EL Balsamico
- Butter
- nochmal etwas Pfeffer
- 3 Süßkartoffeln
- 3 große Kartoffeln
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat und Chili nach Geschmack für den Süßkartoffelbrei

Zubereitung:

1. Aus je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika und je 3 EL Olivenöl und Honig stelle ich mit den gehackten Rosmarinzweigen eine leckere Marinade her. Mit dieser Marinade werde ich nun das Fleisch ringsum einstreichen und im Kühlschrank für etwa 3,5 Stunden marinieren lassen.
2. Nach Ablauf der Zeit nehme ich es aus dem Kühlschrank heraus und gebe es auf den Rost eines Bräters. Währen das Fleisch etwas auf Zimmertemperatur kommen kann, bereite ich den Grill vor. Diesen richte ich mir für 170°C indirekte Hitze ein. Wenn er stabil läuft, gebe ich das Fleisch samt Bräter in die indirekte Zone und schließe den Deckel. So verbleibt der Ibericolachs bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
3. In der Zwischenzeit kümmere ich mich um meine Sauce. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie und die Feigen in etwa 5 mm starke Würfel. Dann erhitze ich Olivenöl in einer Pfanne, in welchem die Zwiebeln und kurze Zeit später auch die Feigen angedünstet werden.

Jetzt nur schnell noch mit dem Pfeffer würzen und dann mit Balsamico Essig ablöschen. Nun nur noch schnell ein klein wenig einkochen lassen und fertig ist die Sauce.

4. Kurz vor dem Ende der Grillzeit muss dann noch der Kartoffelbrei gemacht werden. Dafür schäle und schneide ich die Kartoffeln und Süßkartoffeln in Würfel und werfe sie für 20 Minuten in kochendes Salzwasser. Die Süßkartoffeln kommen aber erst 5 Minuten nach den Kartoffeln in den Topf, da diese eine geringere Kochzeit haben und sonst matsch werden.
5. Nach den gesamt 20 Minuten Kochzeit schütte ich das Wasser ab und stampfe die Kartoffelmischung im Topf mit einem Stampfer zu Brei. Verwendet dafür keinen Pürierstab, dadurch würde der Brei auch zu einem matschigen Brei, den keiner essen möchte.
6. Nun nur noch Butter und Milch in den Topf und ganz nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili würzen.
7. Jetzt ist es soweit! Die Kerntemperatur von 74°C ist erreicht. Nach einer kurzen Ruhezeit werde ich den Braten noch schnell aufschneiden und alles gemeinsam auf einem Teller anrichten. Und dann wünsche ich euch allen einen guten Appetit!