



Gebeeftes Secreto, Sardellen-Sauce (Garum), confierte Tomaten und frittiertes Salbei

Rezept

Dauer: Ca. 60 Minuten

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Secreto Iberico
40 Salbei-Blätter
250 ml Öl
1 kg Kirschtomaten mit Grün
500 ml Rapsöl
Fingersalz, z. B. Maldon Sea Salt
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Sardellen-Sauce (Garum):

100 g Sardellen, möglichst nur gesalzen und nicht in Öl
1 TL Meersalz
3/8 l Weißwein
3 EL Weißweinessig
1 EL Steinpilzpulver
1 Blatt Nori-Algenblätter (Seaweed)

Zubereitung:

1 Für das Garum alle Zutaten in eine Schüssel geben. Sind die Sardellen in Öl eingelegt gewesen, diese vorher unter warmen Wasser abspülen. Sobald die Algen aufgequollen sind kurz aufkochen. Dann gut mixen, passieren und auskühlen lassen.

2 Für die confierten Tomaten das Rapsöl erhitzen (nicht zu heiß werden lassen, 90°C reichen aus!) und die Tomaten zugeben. Confieren, bis die Haut beginnt zu platzen und die Tomaten weich werden. Entnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

3 Für den frittierten Salbei das Öl erhitzen und die Blätter kurz (etwa 10 Sekunden) frittieren. Entnehmen, leicht salzen und auf Küchentrepp auskühlen lassen.

4 Den Beefe vorheizen. Das Secreto in Stücke schneiden. Auf den kalten Rost legen und auf



der obersten Einschubebene ca. 30 Sekunden von beiden Seiten beefen. Das Secreto wird sich wölben, in der Wölbung sammelt sich Fett. Beim Wenden aufpassen, dass das Fett in eine Auffangschale tropft. Danach nochmals von beiden Seiten etwa 15 bis 20 Sekunden für die perfekte Kruste beefen.

5 Das Secreto in dünne Streifen aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten darauf verteilen und das Garum darüber geben. Zuletzt den frittierten Salbei darüber verteilen. Sofort essen.

Tipp: Im Kühlschrank ist das Garum mindestens 2 Monate haltbar.