



## Iberico Pluma / Secreto

### Zutaten:

800 g Ibérico Pluma  
1 Knoblauchzehe  
3 cm Ingwer  
½ rote Chilischote  
1 EL Senf  
1 EL Honig  
2 EL helle Sojasauce  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Das Fleisch in einem geeigneten Beutel vakuumieren und im vorgeheizten Wasserbad bei 60 °C ca. 1 Stunden sous-vide garen.  
Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

### Für die Marinade:

Knoblauch sowie Ingwer schälen und beides fein hacken.  
Chili putzen, waschen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln.  
Alles zusammen mit Senf, Honig, Sojasauce und Olivenöl in einer Schüssel gut verrühren.

Das Ibérico von allen Seiten mit der Marinade mehrmals einpinseln, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in Tranchen schneiden und jeweils 2 auf den Rost legen.

Bei voller Leistung und höchstmöglicher Einschubhöhe von jeder Seite ca. 60 Sekunden beefen, bis eine goldgelbe Kruste entsteht.

Oben auf dem Beifer abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Zum Anrichten ggf. nochmals nachbeefen.