

aus der Otto Gourmet Küche

## Ibérico Pluma

Wildkräuter | Walnüsse | Gorgonzola

Für 2-3 Personen | Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Schwein | Schwierigkeitsgrad: leicht



### Zutaten

- ca. 350 g Pluma (Art. [6409](#) oder Art. [6429](#))
- 250 g Gorgonzola
- 300 g Wildkräuter
- 40 g Walnüsse
- 1-2 Chicoree
- 100 g Sellerie, gewürfelt
- nach Geschmack etwas Salz zum Finish für das Fleisch (Art. [8028](#))

### Vinaigrette

- 100 ml Rapsöl
- 20 ml Walnussöl
- 20 ml Aceto Balsamico
- etwas Salz & Zucker

### Zubereitung

- Für die Vinaigrette alle Zutaten vermengen und kurz vor dem Servieren mit dem Wildkräutersalat vermengen.
- Die Selleriewürfel kurz in Salzwasser blanchieren.
- Die Walnüsse rösten.
- Bissfeste Selleriewürfel mit dem Fleisch zusammen anbraten.
- Das Pluma medium rare garen.
- Den Gorgonzola auf dem heißen Fleisch verteilen.
- Chicoree-Blätter zupfen und zusammen mit den Walnüssen und den Selleriewürfeln ebenfalls auf dem Fleisch verteilen.
- Wildkräutersalat dazu reichen.

**Guten Appetit!**