

Combinatie van Iberico-varken

240 gram rugfilet
240 gram nekstuk
160 gram buikspek
4 plakjes vet spek
4 plakjes terrine Pata Negra
Pekelbad
250 ml jus de veau
100 ml Pata Negra-bouillon
Peper (Langgraan)
Zeezout

Maak een pekkelbad van 1 deel zout op 10 delen warm water.

Voeg er een in stukken gesneden sinaasappel aan toe met wat laurier, gehakte knoflook, wat steranijs en een takje tijm.

Laat de vloeistof afkoelen en leg de rugfilet (laat wel het vet zitten) en het nekvlees 30 minuten in de pekkel. Hierdoor krijgt het vlees een mooie gelijkmatige zouttoevoeging. Het buikspek gaat in een droge marinade. Dit is een mengsel van gerookt zeezout met knoflook en fijn gesneden laurier. Dit mengsel wordt over beide zijden van het buikspek uitgestrooid en dan wordt het vlees onder lichte druk 24 uur weggezet.

Neem beide stukken vlees uit de pekkel en maak ze droog. Braad het nekvlees aan beide zijden even goed. Voeg 2 eetlepels olijfolie en 3 blaadjes laurier toe en zet het vlees met dichte braadpan in de oven. Laat een paar uur staan op 90 tot 100 graden. Tijd is hierbij nauwelijks een probleem, houdt wel het vocht in de gaten.

Snijd na die periode voor de presentatie het vet van de rugfilet in, hierdoor gaat bij het bakken de spanning niet op het vlees staan. Zet het vlees eerst op de vetkant aan en schroei het daarna rondom dicht. Laat het vlees ca. 8 minuten garen in een oven op 160 graden.

Snijd het vlees in plakken.

Snijd het nekvlees in plakken, snijd elke plak in drie banen en bak die kort in een hete pan.

Ontdoe het buikspek van zout en specerijen. Snijd er plakken van ca. 1 cm dik van en bak deze krokant als een speklapje.

Saus:

Meng 100 ml jus de veau met 100 ml gereduceerde Pata Negra-bouillon.

Laat een stuk ham meetrekken in de saus voor een rijkere smaak.

Monteer naar smaak wat blokjes ijskoude roomboter in de saus.