



Karree vom Schwein

Rezept von Gerhard Volk - Ausgabe 2-2018

Zubereitung

>> Für die Koteletts das Fleisch am Stück ganz vom Knochen lösen. Diese mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Darauf achten, dass nur die Fettauflage eingeschnitten wird. Das Fleisch ringsherum mit dem Honig einreiben und dann mit Rosmarin, Orangenabrieb, Pfeffer und Salz würzen. Das ausgelöste, gewürzte Fleisch wieder auf den Knochen legen, mit einem Küchengarn daran festbinden. In Backpapier einschlagen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Grill für indirektes Grillen bei 140-160 °C vorbereiten. Das Karree mit den Knochen nach unten auf den Grillrost legen und den Kerntemperaturfühler setzen. Den Deckel vom Grill schließen und 60-70 Minuten auf 56-58 °C Kerntemperatur grillen. Abgedeckt oder an einem warmen Ort ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce den Grill für direktes Grillen einstellen und eine Guss-Pfanne darauf erhitzen – alternativ den Seitenkocher vom Gasgrill nutzen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, Speck in Streifen oder Würfel schneiden. Chili waschen und samt Kernen in feine Ringe schneiden. Butter in die Pfanne geben, aufschäumen, Speck und Zwiebelspalten beifügen und so lange mitbraten, bis sich Röstaromen bilden. Jetzt Chili, Kirschen, Kirschsafte und Sahne beifügen, sämig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren das Küchengarn vom Fleisch lösen, das Fleisch vom Knochen nehmen und in gleichmäßige Tranchen aufschneiden. Auf heißen Tellern anrichten und die Kirschsauce und die Beilage anlegen.

Badischer Brezelauf

Zubereitung

>> Den Grill für indirektes Grillen bei 140-160 °C vorbereiten. Die Auflaufförmchen (hier: 150 ml Inhalt) einfetten. Die frischen Brezeln in feine Scheiben oder kleine Würfel schneiden, die restlichen Zutaten abwägen und herrichten.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf in der Butter glasig schwitzen, mit Weißwein und Milch ablöschen. Den Topf vom Feuer nehmen, die Brezeln sowie Petersilie beifügen und vermischen, Deckel auflegen und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Eier schaumig aufschlagen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zur Brezelmasse geben. Alles gründlich vermischen. Anschließend die Masse in die Auflaufförmchen geben.

Die Auflaufförmchen in der indirekten Grillzone platzieren und den Deckel schließen. Für ca. 25-30 Minuten grillen.

Gerhards BBQ-Tipp: Bei 180-200 °C Grilltemperatur bekommt der Auflauf eine herrliche Kruste und souffliert stärker, bei 140-160 °C Grilltemperatur lässt sich das Rezept unkompliziert beim Fleischgericht mitgrillen.



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Schweinekoteletts
- 70 g Tannenhonig
- 10 g Rosmarin, geschnitten
- Abrieb von 1 unbehandelten Orange
- 2 g rosa Pfeffer
- 3 g Kampot-Pfeffer
- 15 g grobes Meersalz
- Küchengarn

Für die Kirschsauce:

- 100 g rote Zwiebeln
- 80 g geräucherter Speck
- 2 g Chili
- 40 g Butter
- 200 g Kirschen
(Schattenmorellen aus dem Glas)
- 200 g Kirschsafte
- 150 g Sahne
- Salz, Pfeffer

Zutaten (für 4 Personen)

- 100 g frische Laugenbrezeln
- 30 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 g Knoblauch, fein gewürfelt
- 20 g Butter
- 50 g Weißwein
- 75 g Vollmilch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 10 g Petersilie, fein geschnitten
- 15 g Butter für die
Auflaufförmchen