

DIDIS GEGRILLTES SCHWEINSKARREE

MIT KRÄUTERKRUSTE, ROTEN RÜBEN UND ACETO SAUCE



1,2 kg Schweinskarree
(in 4 gleichgroße Koteletts geschnitten)
Salz & Pfeffer zum Würzen

KRUSTE

100 g Butter
100 g Semmelbrösel
2 EL gehackte, frische Kräuter
(Thymian, Rosmarin, Petersilie)

SAUCE

1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Frühlingszwiebel, klein geschnitten
1/8 l Weißwein
1/8 l Gemüsefond oder Instantbrühe
2 EL Crema all' Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer
Maisstärke zum Binden (optional)

BEILAGEN

350 g Rote Rüben, gekocht und geschält
8 Stk. Medjoul Datteln
100 g frische Pfefferoni (optional)

ZUBEREITUNG

Griller wie gewohnt erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite ca. 2 Minuten angrillen und weitere 4-5 Minuten neben der Flamme rasten lassen. Vor der Kruste leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kruste die Butter in einem Topf zerlassen und goldbraun erhitzen, danach die Brösel einrühren und für weitere 2 Minuten auf mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Die Kräuter untermischen und gleichmäßig auf die Oberseite der Koteletts verteilen und leicht andrücken.

Für die Sauce Knoblauch und Zwiebel in Olivenöl für ca. eine Minuten ohne Farbe anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Nun mit dem Fond aufgießen und abermals bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Zum Schluss

die Crema Balsamico einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die roten Rüben in 1 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig ohne Fett grillen. Wer Pfefferoni nimmt auch diese auf den Grill legen. Die Datteln fein hacken.

Zum Anrichten das Fleisch auf den Teller platzieren, mit Sauce und Beilagen garnieren und zum Schluss mit den gehackten Datteln und frischen Kräutern ausgarnieren.

