

SECRETO MIT URTOMATEN

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten
Grillzeit: 10-12 Minuten

ZUTATEN

800-900 g Secreto vom iberischen Schwein, mind. 2-3 cm dick
1-2 EL Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

600 g bunte Ur-Tomaten
2 Schalotten
1 EL Kapernbeeren
4 Sardellen
15 ml weißer Balsamessig
25 ml Kürbiskernöl
1 Handvoll Wildkräutersalat

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Grill für hohe indirekte/direkte Hitze (230-240°C) vorbereiten. Das Fleisch rundherum mit Meersalz einreiben. Danach rundherum mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

SCHRITT 2:

Das Fleisch in den mittleren Bereich der Hauptgrillfläche platzieren und mit geschlossenem Deckel 06-08 Minuten grillen. (Kerntemperatur 46-48°C)

SCHRITT 3:

Inzwischen die Tomaten putzen, den Strunk entfernen und je nach Beschaffenheit in Tranchen oder Scheiben schneiden. Die Tomaten auf eine ausreichend große Platte verteilen.

SCHRITT 4:

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Kapernbeeren, und die Sardellen sehr fein hacken. Danach mit dem Essig, Kürbiskernöl zu den Schalotten geben und miteinander verrühren.

SCHRITT 5:

Den Wildkräutersalat verlesen, unter fließendem Wasser abbrausen und trockenschleudern. Die Tomaten mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Salat darüber verteilen und großzügig mit der Vinaigrette toppen.

SCHRITT 6:

Den Nach Ende der Grillzeit den Deckel öffnen und die Röstbrenner der Hauptgrillfläche ausschalten. Den Röstbrenner der Röstzone voll zuschalten und 1-2 Minuten vorheizen. Das Fleisch auf über die Röstzone platzieren und von allen Seiten scharf angrillen. (Kerntemperatur 54-56°C) Danach weitere 3-5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen, in Tranchen schneiden und zu den Tomaten reichen.

TIPP:

Bei sehr hochwertigem, gut marmoriertem und fettreichem Grillgut solltet Ihr auf den Kaltstart verzichten und nicht gleich die Röstzone nutzen. Das überschüssige Fett schießt aus Eurem Grillgut und es kann zu einem Fettbrand kommen. Bei fettreichen Stücken ist es besser, zunächst über den Röstbrennern der Hauptgrillfläche zu beginnen und das Finishing über dem Röstbrenner der Röstzone vorzunehmen.