

Espresso-Schwein mit Limetten-Majo



Der Rub

6 el Espressobohnen
4 tl geräuchertes Paprikapulver
6 tl Kreuzkümmelsamen (Cumin)
4 tl Pfeffer frisch gemahlen
Chilipulver nach Geschmack
4 tl Meersalz
Sonnenblumenöl

Die Majo

3 el Majonäse
3 el Joghurt
3 el Crème fraîche
1 tl Currypulver
1 Bio-Limette
5 Blätter Minze

Sonstiges

16 Scheiben Minutensteaks
vom Schwein
2 Bund Frühlingszwiebeln

1. Von der Bio-Limette den grünen Teil der Schale abreiben (mehr nicht, sonst schmeckt es bitter). Die Limette auspressen und beides in eine Schale geben. Den Joghurt, die Majonäse, das Crème fraîche, die Minze und das Currypulver zugeben und alles so lange umrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, die Hüllblätter, die Wurzeln und das obere Drittel entfernen. Zum Einsatz kommt nur das untere Ende. Dickere Exemplare halbieren.
3. Den Kreuzkümmel in einer kleinen Pfanne rösten. Dazu stark erhitzen, bis leichter Rauch aufsteigt.
4. Den gerösteten Kreuzkümmel mit den Espressobohnen in einer Küchenmaschine zu einem feinen Pulver verarbeiten.
5. Diese Mischung mit dem geräucherten Paprikapulver, dem Pfeffer, dem Chilipulver und dem Meersalz vereinen.
6. Alle Zutaten des Rubs gründlich vermischen.
7. Das Fleisch von beiden Seiten mit Sonnenblumenöl bestreichen. Dann gründlich mit dem Rub bestreuen und für 1-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur einwirken lassen.
8. Das Fleisch von jeder Seite von 1-2 Minuten bei direkter Hitze scharf grillen.
9. Dann für mindestens 5 Minuten in einen indirekten Bereich legen.
10. Den Lauch ebenfalls für kurze Zeit direkt grillen und dann auf das Fleisch legen.
11. Zu dem Fleisch passen z.B. Süßkartoffel-Pommes...
12. ...und die Limetten-Majo.