

Iberico Karree mit Senfkruste, Rosmarin-Kartoffeln und Champignons



Für die Senfkruste werden Senf, Olivenöl, Paprikapulver, Salz & Pfeffer zu einer Paste vermischt. Das Iberico Karree mit der Paste bestreichen und für ein bis zwei Stunden kalt stellen.

Kartoffeln waschen, Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und die Rosmarin-Nadeln von den Zweigen zupfen. Alles zusammen mit ein wenig Olivenöl und Salz & Pfeffer in eine Gastronorm Schale oder eine andere Edelstahlform geben und in der indirekten Zone des Grills bei ca. 180°C bis 200°C für ca. 1 Stunde grillen. Danach sollten die Kartoffeln schön weich sein.

Champignons mit ein wenig Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne oder auf der heißen Plancha anrösten. Pilze erst kurz bevor sie fertig sind mit Salz & Pfeffer würzen. Wenn man zu früh salzt, entzieht das Salz den Champignons zu viel Flüssigkeit.

Iberico Karree auf den Drehspieß stecken, Grill auf mittlere Temperatur einheizen und das Karree bei ca. 180°C für ca. 30 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel drehen lassen. Dazu die Kohlekörbe des Kugelgrills jeweils links und rechts vom Drehspieß platzieren.

Iberico Karree auf den Moesta BBQ Drehspieß* stecken, Grill auf mittlere Temperatur einheizen und das Karree bei ca. 180°C für ca. 30 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel drehen lassen. Dazu die Kohlekörbe des Kugelgrills jeweils links und rechts vom Drehspieß platzieren.

Nach 30 Minuten die Kohlekörbe unter das Fleisch zusammenstellen und das Iberico Karree für eine weitere halbe Stunde direkt grillen. In dieser Zeit bildet sich eine schöne Kruste.

Die Kerntemperatur sollte nach einer Stunde bei 62°C liegen. Dann ist das zarte, iberische Schweinefleisch noch wunderbar saftig.

Nach einer Ruhezeit von 10 Minuten kann es dann auch schon in einzelne Koteletts geschnitten werden.

Zutaten Fleisch

ca. 1 kg Iberico Karree
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Olivenöl
1 TL Paprika rosenscharf*
Meersalz fein*
9-Pfeffer Symphonie*

Zutaten Beilagen

1 kg kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
einige Zweige Rosmarin
1 – 2 Zwiebeln
Olivenöl
Salz & Pfeffer
1 Schale Champignons
Olivenöl
Meersalz fein*
9-Pfeffer Symphonie*