

Schweinerücken am Knochen gegrillt mit Asia-Grillgemüse

Zutaten für das Gemüse (für 4 Personen):

- 250 g Mie-Nudeln
- 100 ml Sojasoße
- 50 ml geröstetes Sesamöl
- 20 g Rohrzucker
- 1 Bund Karotten
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Aubergine
- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini
- 1 Kopf Brokkoli
- 250 g braune Champignons
- 1 Chinakohl
- 250 g Zuckerschoten
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 50 ml Pflanzenöl
- 25 g Asia-Gewürz
- 30 g Cashewkerne
- süße Chilisoße

Mie-Nudeln 30 Minuten in Salzwasser einlegen. Sojasoße mit Sesamöl und Rohrzucker in einer Schale vermengen und zur Seite stellen. Das Gemüse schälen beziehungsweise putzen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Tipp: Da das Gemüse unterschiedlich fest ist, sollten die harten Gemüsesorten dünner geschnitten werden.

Pflanzenöl auf eine Feuerplatte oder Plancha geben und das geschnittene Gemüse - bis auf die Frühlingszwiebeln - darauf geben (Chinakohl am besten erst zum Schluss hinzufügen, da er sehr weich ist). Gemüse bei mittlerer Hitze (160 bis 180 Grad) angrillen, bis der gewünschte Gargrad (bissfest) erreicht ist. Eingelegte Nudeln abgießen und untermischen. Das Sesam-Sojasoße-Gemisch mit dem Gemüse vermengen, sodass der Zucker auf der Feuerplatte langsam anfängt zu karamellisieren. Danach mit der Asia-Gewürzmischung abschmecken und kurz auf der Feuerplatte ziehen lassen. Etwas süße Chilisoße über das Gemüse geben und mit Cashewkernen und Frühlingszwiebeln bestreut anrichten.

Zutaten für das Fleisch:

- 1,8 kg (am Stück mit Knochen, Iberico oder Duroc) Schweinekoteletts
- 50 g Grillgewürz

Fleisch abwaschen und trockentupfen. Mit dem Grillgewürz einreiben und gut in Frischhaltefolie einwickeln. So verpackt in den Kühlschrank legen. Etwa 1 Stunde vor dem Grillen herausholen, damit es auf Raumtemperatur kommt. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten - also die Grillkohle/Briketts nur auf einer Seite verteilen, sodass er eine Temperatur von 110 bis 120 Grad hält. Dabei darauf achten, dass die Briketts/Kohle vollständig durchgeglüht sind (dann sind sie vollständig mit Asche bedeckt). Es ist ratsam, die Temperatur während des gesamten Grillvorgangs zu überwachen. Sie sollte nicht über 130 Grad steigen. Das kann man regulieren, indem man die Luftzufuhr öffnet oder schließt.

Das Fleisch am Stück mit dem Knochen nach unten auf den Rost legen. Wer mag, verteilt noch ein paar kurz eingeweichte Räucherchips auf den Briketts/der Kohle. Grilldeckel schließen. Nach 30 Minuten das Fleisch wenden. Anschließend weitere 30 Minuten indirekt grillen.

Sobald die Kerntemperatur 62 Grad erreicht hat, ist das Fleisch fertig und kann vom Grill genommen werden. Es sollte jetzt noch etwa 15 Minuten ruhen, damit sich der Fleischsaft innen verteilen kann. In dieser Zeit steigt die Kerntemperatur auf 64 Grad an.

Anschließend mit dem Asia-Gemüse servieren.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 04.08.2022

Koch/Köchin: Lars Große und André Wlassak

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen