Schweinskotelett vom Grill mariniert mit dunklem Bier

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 45 min

Marinieren: 3 h

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

4	Koteletts vom Schweizer Schwein (à ca. 200 g)
3 TL	Senf
2 EL	Olivenöl
1 dl	dunkles Bier
3 TL	Zitronensaft
2	Eigelbe
	Salz
150 ml	Rapsöl
3 Zweige	Kerbel
500 g	kleine Kartoffeln
0.5 TL	Meersalz
	Macchia-Pfeffer

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

810	kcal
41 g	Eiweiss
20 g	Kohlenhydrate
62 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Zubereitung

1. Aus zwei Dritteln des Senfs, der Hälfte des Olivenöls, dem Bier und zwei Dritteln des Zitronensafts eine Marinade anrühren. Schweinskoteletts damit bestreichen und gedeckt 2–3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Eigelbe mit dem restlichen Senf, etwas Salz und dem restlichen Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben. Rapsöl tröpfchenweise unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Kerbel grob hacken und unterrühren.

3. Kartoffeln je nach Grösse halbieren oder vierteln. In eine Grillschale geben und mit dem Meersalz und dem restlichen Olivenöl mischen. Grill für indirekte Hitze vorbereiten und vorheizen.

4 Schweinskoteletts aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und bei hoher Temperatur beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten. Dann in der indirekten Hitze des Grills bei geschlossenem Deckel und mittlerer Temperatur 20–25 Minuten garen. Dabei einmal wenden und mit Marinade bestreichen.

5 Schale mit Kartoffeln ebenfalls in die indirekte Hitze legen und 20 Minuten mitgrillieren. Schweinskoteletts vom Grill nehmen, mit Macchia-Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln und der Mayonnaise servieren. Dazu passt ein grüner Salat.