Schweinsbrustspitz mit Zitronengras und Limette mariniert

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 20 min
Aktivzeit: 25 min
Marinieren: 12 h
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

1.3 kg	Brustspitz vom Schweizer Schwein (mit Knochen)
3 Stange	Zitronengras
2	Bio-Limetten
3 EL	milde Sojasauce
0.25 TL	Chiliflocken
500 g	Tomaten
150 g	Schalotten
1	Knoblauchzehe
30 g	Ingwer
1	rote Chilischote
40 g	brauner Zucker
1	Gewürznelke
1	Pimentkorn
1 TL	Koriandersamen
3 EL	Weissweinessig

Nährwerte

1 Portion (ohne Süsskartoffel-Fries) enthält ca.:

642	kcal
42 g	Eiweiss
22 g	Kohlenhydrate
42 g	Fett

enthält Gluten
Laktosefrei

Tipp

Schweinsbrustspitz unbedingt vorbestellen.

Zubereitung

1 Schweinsbrustspitz in Portionen von je 2–3 Rippen teilen und in eine flache Schale legen. Zitronengras mit dem Messerrücken etwas flach klopfen und in sehr feine Scheiben schneiden. Limettenschale abreiben, Saft auspressen und mit dem Zitronengras in einer Schüssel mischen. Sojasauce und Chiliflocken zugeben. Schweinsbrustspitz damit von allen Seiten einreiben und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.

2 Für das Chutney Tomaten putzen und auf der Oberseite kreuzweise einritzen. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und die Haut abziehen. Tomaten halbieren und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Chilischote halbieren und entkernen. Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili mit Zucker, Nelke, Piment, Koriander und Weissweinessig in einen Topf geben, kurz aufkochen und dann bei sanfter Hitze etwa 35 Minuten sämig einkochen.

3 Brustspitz aus der Marinade nehmen, etwas abstreifen und auf dem mässig heissen Grill unter öfterem Wenden 45–55 Minuten grillieren. Zwischendurch mit der Marinade bestreichen.

4 In der Zwischenzeit Süsskartoffeln schälen, in Spalten schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Salz und Olivenöl mischen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ºC Umluft ca. 20 Minuten backen.

Dazu passen Süsskartoffel-Fries.