Doppeltes Schweinskotelett vom Grill mit Ajvar und Schafskäse gefüllt

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 50 min
Aktivzeit: 50 min
Marinieren: 2 h
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

2	doppelte Koteletts vom Schweizer Schwein à ca. 400 g – mit je zwei Knochen
1	Bio-Zitrone (Saft und Schale)
200 g	Schafskäse
3 EL	Ajvar (Peperonicreme)
2 Zweige	Oregano
1 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Fleur de Sel
	Küchengarn

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat und Country Fries) enthält ca.:

519	kcal
49 g	Eiweiss
1 g	Kohlenhydrate
35 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Zubereitung

1. Lassen Sie vom Fleischfachmann eine tiefe Tasche für die Füllung in die Koteletts schneiden. Und los geht's: Zitrone heiss abwaschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schafskäse grob zerkrümeln, mit Ajvar und etwas Zitronensaft verrühren. Oregano grob hacken und unterrühren. Die Koteletts mit der Ajvar-Mischung füllen und mit Küchengarn binden.

2. Zitronenschale mit Olivenöl und Pfeffer verrühren, auf die Schweinskoteletts geben und zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

3. Die Koteletts eine Stunde vor der weiteren Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und einen Kugelgrill für indirektes Grillieren vorbereiten.

4 Die Koteletts auf der Glutseite des Grills auf allen Seiten während insgesamt 3–4 Minuten anbraten. Anschliessend auf die indirekte Seite des Grillrosts schieben und geschlossen bei mittlerer Hitze in 20–25 Minuten grillieren, bis eine Kerntemperatur von 68 bis 70 °C erreicht ist. Dabei mehrmals wenden.

5 Das Fleisch vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt 5–6 Minuten ruhen lassen. Anschliessend das Küchengarn und den Knochen entfernen und die Koteletts mit einem scharfen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Fleur de Sel bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und servieren.

Dazu passen ein grüner Salat und Country Fries.