

Grillrezepte

Schweinelende Aus Jamaika

Anzahl: 4 -6 Pers.

Gattung: Exotisch, Fleisch, Grill, Jamaika, Schwein, Kugelgrill,

900 g	Schweinelende	1/2 Teel. Schwarzer Pfeffer; frisch
2	Scotch-Bonnet-Chilis; evt. - x 8, alternativ Habaneros	- gemahlen
2	Bund Lauchzwiebeln; Weisses und - Grünes geputzt und in	1/2 Teel. Muskatnuss; frisch gemahlen
	- 2 1/2 cm grosse Stücke	1/4 Teel. Zimt, gemahlen
	- geschnitten	1/4 cup Destillierter Weissweinessig
1/2	mittelgr. Zwiebel; in 2 1/2 cm grosse - Stücke geschnitten	3 Essl. Sojasauce
1	Stück Ingwerwurzel a 2 1/2 - cm ; dünn geschnitten	2 Essl. Pflanzenöl
3	Knoblauchzehen; abgezogen	3 Essl. Grobes Meersalz
1	Essl. Thymianblättchen, frisch; - oder doppelte Menge	1 Essl. Brauner Zucker
	- getrocknet	1 Essl. Pflanzenöl; zum Bestreichen
2,50 Teel.	Piment; gemahlen	2 Tasse/n Walnuss- oder - Eichenholzspäne; 1 - Stunde - in kaltes Wasser - einweichen und abtropfen - lassen

Die Schweinefilets schmetterlingsförmig in 2 1/2 cm dicke Stücke schneiden.

Dazu die Filets so auf ein Brett legen, dass ein Ende zu Ihnen zeigt. Die Klinge eines langen, schmalen, scharfen Messers parallel zum Brett halten und die Lende der Länge nach waagrecht fast ganz durchschneiden, wobei Sie als Rechtshänder rechts anfangen und 2 1/2 cm vor der Kante aufhören. Das Fleischstück wie ein Buch aufklappen. Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie leicht mit der Seite eines schweren Hackbeils oder einer Nudelrolle klopfen, so dass ein Rechteck mit einer gleichmäßigen Höhe von 2 1/2 cm entsteht.

Dann mit der Spitze eines Küchenmessers 1/2 cm tiefe Löcher von allen Seiten in die Fleischscheiben schneiden. Die Lenden in einer Auflaufform beiseite stellen.

Für die Würzmischung Chilis, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in der Küchenmaschine feinhacken. Dann Thymian, Piment, Pfeffer, Muskat, Zimt, Essig, Sojasauce, Öl, Salz und Zucker zufügen und pürieren. (Sie können die Marinade auch im Mixer pürieren, dann alle Zutaten auf einmal hineingeben.) Mit einem Teigschaber die Würzmischung auf die Fleischscheiben streichen, dabei in die Löcher drücken. Abdecken und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren, dabei mehrfach wenden.

Den Holzkohlengrill, Gasgrill oder Kugelgrill auf mittlere Hitze anheizen. Für Gasgrills gibt es besondere Räucherschalen.

Wenn der Holzkohlengrill bereit ist, Holzspäne auf die Kohle streuen. Den Grillrost einfetten. Die Fleischscheiben auf den heißen Rost legen und unter Wenden und mehrfachem Bestreichen mit Öl 16-20 Minuten grillen. Die Haube nur zum Wenden öffnen, damit möglichst wenig Rauch entweicht.

Das Fleisch auf ein Schneidbrett legen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann quer zur Faser dünn aufschneiden und sofort servieren.

Tipp: Diese Schweinelende wird meist mit der Speckschicht zubereitet, Fett ist der Geschmacksträger, sie können das Fett natürlich auch vorher abschneiden.

Anmerkung: Natürlich nicht stilecht: in Ermangelung von Scotch-Bonnet-Chilies habe ich 4 Chipotles (Var. "Morita") genommen, vor dem Pürieren im Mixer kurz mit wenig heißem Wasser überbrüht. Fleisch in einer Gefriertüte geklopft, darin auch mariniert (die Marinade lässt sich so schön einmassieren, ohne dass man alles an den Fingern hat).

Im Kugelgrill ist die Grillzeit kürzer als oben angegeben. Zum Räuchern Räuchermehl (DAM Standard) verwendet. (Oder Spezielles Buchenholz)

www.rezepte25.de