

Mit Herz am Herd | Schwenkbraten mit Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für 4 Personen:

Schwenkbraten

- 1 kg Schweinenacken
- 2 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehe
- 1 EL Senf
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- Etwas Rosmarin, Petersilie und Thymian
- 100 ml Pflanzenöl
- 1 Flasche Bier

Zubereitung:

Am Vortag Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Kräuter waschen und fein hacken. Schweinenacken in ca. 200 g schwere Steaks schneiden, mit dem Fleischhammer in Form klopfen und in eine Schüssel legen. Danach die Schwenker mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und mit Senf bestreichen. Jetzt Zwiebel, Knoblauch und Kräuter darüberstreuen. Das Ganze nun mit dem Öl marinieren und 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Rost vor dem Grillen mit etwas Öl bestreichen und über dem Feuer erhitzen. Wenn das Feuer fast niedergebrannt ist und eine schöne Glut hat, den Schwenkgrill etwas ablassen und die Steaks auflegen. Die „Schwenker“ von jeder Seite 10 – 15 Minuten schön saftig grillen. Zwischendurch mit etwas Bier ablöschen und dem Rest der Marinade bepinseln.

Kartoffel-Gurken-Salat

- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 50 ml Weißwein Essig
- 100 g magere Schinkenwürfel
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Senf
- 2 Schalotten (geschält und gewürfelt)
- Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 200 ml Mayonnaise (siehe Rezept unten)
- 1 Salatgurken, entkernt
- 2 Zweige frische Petersilie und Thymian
- 1 Frühlingszwiebel

- 10 Cocktailtomaten, halbiert
- 50 ml Leinöl

Für die Mayonnaise:

- 1 Eigelb
- 1 EL Essig
- 1 EL Senf
- 150 ml Öl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz

Zubereitung:

Für die Mayonnaise Eigelb, Essig und Senf zusammenrühren. Dann das Öl unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl hinzufügen. Dann mit Zitronensaft und etwas Salz abschmecken.

Wichtig: Damit die Mayonnaise gelingt, müssen alle Zutaten die gleiche Temperatur haben – am besten Zimmertemperatur.

Für den Salat die Kartoffeln ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Schinkenwürfel und Schalotten im Öl goldgelb anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen. Essig und Senf dazugeben. Petersilie und Thymian grob hacken und ebenfalls dazugeben. Etwas Muskatnuss dazureiben, mit Zucker und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze mischen und ca. 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.

Kurz vorm Servieren die entkernten und in breite Streifen geschnittenen Gurken und die halbierten Cocktailtomaten hinzugeben. Zum Schluss das Leinöl hinzugeben.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 04.02.2017