

Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Strohschwein, Chicorée & Zwetschken-Apfel-Chutney



Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Tomahawk-Steak vom Vonatur Strohschwein
- 8 Stk. kleine Chicorée
- 8 Scheiben Vonatur Schinkenspeck
- 6 Zwetschken
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1 TL Piment
- 1/2 TL Gewürznelken
- 2 EL Zucker
- 1 EL Malzextrakt-Pulver
- 50 g Butter
- etwas braune Grundsauce
- etwas Apfel-Balsamessig

Zubereitung ca. 90 Minuten

Die Steaks portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten anbraten. Auf ein Backblech legen und im Rohr bei 140 °C schonend rosa garen.

Chicorée säubern und das untere Drittel mit Rohschinken umwickeln, in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, mit etwas Balsamessig und Jus ablöschen, Malzextrakt-Pulver zugeben und langsam weich schmoren.

Für das Apfel-Zwetschken-Chutney die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Würfel schneiden. Ebenso mit den Zwetschken verfahren. In einem Topf den Essig mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Die Früchte dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten kochen lassen. Dabei öfter umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TRINKWERK WEINTIPP

Umathum St. Laurent, 2015

Art. Nr. 1902618