

SCHOPFBRATEN STEAK VOM DUROC SCHWEIN MIT JUNGZWIEBEL; PARADEISER UND PARMESAN

GRATINIERT DAZU QUETSCHTE' ERDÄPFEL UND HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHSAUCE

ZUTATEN:

4 Schopfbraten Steak vom Duroc Schwein ca. 3 cm stark
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g fein gehackter Jungzwiebel
4 Paradeiser, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten (Concassée)
1 EL Olivenöl
Frisch gehackter Thymian
4 EL Parmesan-Hobel

8 Stück Erdäpfel in der Schale gekocht.

Die Erdäpfel bei 180° indirekt, grillen, ca. 15 Minuten.

Die Schopfsteaks salzen, scharf angrillen, indirekt legen, Deckel schließen, in der Zwischenzeit eine Pfanne aufstellen. Den Jungzwiebel mit Thymian, die Paradeiser kurz anschwitzen, salzen, pfeffern, auf die Schopfsteaks verteilen, mit Parmesan bestreuen, die Erdäpfel runter auf den Rost legen.

Mit einer Spachtel leicht andrücken, den Deckel schließen, die Schopfsteaks indirekt fertig garen, dazwischen die Erdäpfel einmal wenden und zusammen mit der Knoblauchsauce anrichten.

KNOBLAUCHSAUCE:

200 g geschälte Knoblauchzehen
100 ml weißen Essig
100 ml Wasser
500 g griechisches Joghurt
2 EL Honig
½ Chilischote fein gehackt

Alles in einen kleinen Topf geben, ca. 15 min. bei kleiner Flamme köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und griechischem Joghurt zu einer feinen Sauce auf mixen, abschmecken.