

Spieß vom „Duroc Schwein“ mit Focaccia-Brot und Knoblauchsauce

KNOBLAUCHSAUCE:

100 ml Aceto Balsamico weiß
10 Knoblauchzehen geschält
100 ml Wasser
1 kleine Chilischote

Zubereitung

10 Minuten bei kleiner Flamme kochen, an die Seite stellen mit dem Stabmixer fein auf Mixen, mit 100 ml fetterem Joghurt (griechisches Joghurt) durchrühren, mit Salz Pfeffer abschmecken.

FOCACCIA BROT:

½ kg Mehl Caputo 00 oder doppel-griffiges Mehl
250 g gekochte, geschälte, grob geriebene, kalte Erdäpfel
150 ml Wasser lauwarm mit 10 g Germ
4 EL Olivenöl
15 g Salz
1 EL Honig

Zubereitung

Glattrühren, das Mehl in eine Rührschüssel geben, die Flüssigkeit dazu, die Erdäpfel dazu, mit dem Knethacken so lange kneten bis sich der Teig von der Rührschüssel löst, abdecken und kaltstellen, 3-4 Stunden rasten lassen (wäre ideal) einen Pizzastein auf ca. 200° aufheizen, leicht einölen, den Teil auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, zu einer Kugel formen, flach drücken, auf den heißen Pizzastein legen, mit den Fingern leichte Löcher drücken, mit grobem Steinsalz, Olivenöl und Rosmarin beträufeln, indirekt 25-30 Min. grillen.

TIPP: man kann auch kleine Cherry-Paradeiser oder Oliven darauf geben und mit backen.

„DUROC SPIEß“

1 kg Duroc Schopf durchzogen
In Daumen-große Stücke geschnitten
Mit 2 EL Dijon Senf und Salz durchmischen, mit unserer Gewürzmischung bestreuen

Gewürzmischung besteht aus:

4 EL Paprikapulver geräuchert
1 EL gemahlener Rosmarin
1 EL Rohrzucker
1 MS Chili gemahlen
1 TL Knoblauchpulver
2 EL feines Steinsalz

Zubereitung

Alles zusammenmischen und kann in einem Rex Glas aufbewahrt werden.
Die Gewürzmischung über den marinierten Schopf geben, 1 Stunde marinieren lassen.

Auf Metall-Spieße aufspießen, indirekt grillen bei 200°, ca. 15 Minuten, dann die Spieße mit Bier beträufeln, wenden, weitere 10 Minuten indirekt weiter grillen.

Mit Focaccia Brot und Knoblauchsauce anrichten.

TIPP:

Dazu passt auch sommerlicher Krautsalat.