



Grillmenü 3

Duroc Karree mit mediterraneanem Nudelsalat

by Joscha Bastians



Mit diesem Grillmenü könnt ihr alle eure Gäste begeistern

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Nudeln schonmal vorkochen, damit diese etwas abkühlen können für den Salat
2. Wer mag kann das Karree frei putzen, also von Fettresten etc. am Knochen befreien, ist aber kein Muss
3. Das Karree mit einem Rub nach Wahl gut einreiben
4. Karree in den indirekten Bereich des Grills legen (nur die äußeren Brenner auf niedrigster Stufe einreguliert), bei ca. 180°C Deckeltemperatur
 - Das Fleisch am besten mit einem Kernthermometer bestücken und bei 63-65°C Kerntemperatur ist es fertig (Dauer ca. 60min)
5. Die Kirschtomaten und den Mozzarella halbieren oder vierteln und im Anschluss mit dem Rucola und den Nudeln durchmengen
6. Den Senf mit dem Olivenöl, Balsamicoessig, Honig und dem Salz & Pfeffer vermischen und abschmecken
7. Nach belieben noch 1 Bund Schnittlauch klein schneiden und hinzu geben
8. Wenn das Karree ca. 61°C erreicht hat, könnt ihr es auch noch kurz auf die Fleischseite drehen, damit es etwas Farbe bekommt. Wichtig ist, dass ihr dabei bleibt, da der Rub etwas zuckerhaltiger ist und auch schnell schwarz werden kann, deshalb immer wieder danach schauen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Kernthermometer

Zutaten: 3 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
1	Duroc Karree
Etwas	Happy Piggy Rub
200g	Nudeln nach Wahl
400g	Kirschtomaten
1 Bund	Rucola
200g	Mozzarella Kugeln
1 Bund	Schnittlauch
1 TL	Senf
3 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamicoessig
Etwas	Honig o. Ahornsirup
etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

