



Die **PROMi** GRILLER

GEPFEFFERTE SCHWEINEREI

Schweins-Kotelett mit Senf-Marinade an Pfeffer-Butter,
dazu Grill-Apfel mit Kapern und grüne Spargeln

kreiert von Meta Hildebrand
grilliert von Peter Reber und Trauffer

Rezept für 4 Personen:

SCHWEINS-KOTELETT:

1 kg Kotelett am Stück (geputzte Knochen)
3 EL feiner Senf
etwas Fleur de Sel, Paprikapulver, Pfeffer aus der Mühle

Silberhaut vom Kotelett entfernen, damit die Marinade besser einziehen kann. Fleur de Sel, Paprikapulver und frisch geriebener Pfeffer mit Senf mischen und damit das Kotelett einstreichen. Kotelett grillieren, bis es aussen Farbe annimmt und anschliessend entweder in Alufolie wickeln oder erhöht leicht weiter grillieren, damit durch zu hohe Hitze die Marinade nicht verbrennt. Bei einer Kerntemperatur von 64° C vom Grill nehmen und zugedeckt fünf Minuten vor dem Servieren stehen lassen.

GRILLAPFEL:

4 Äpfel
4 EL Kapern
2 EL Olivenöl
etwas Fleur de Sel

Äpfel halbieren und entkernen. In die Mitte des Apfels die Kapern, Öl sowie Fleur de Sel geben. Äpfel mit etwas Olivenöl in Alufolie einpacken und für ca. 20 Minuten bei voller Hitze auf den Grill legen.

PFEFFER-BUTTER:

200 g	Butter
2 EL	Pfeffer, grob gehackt (Mörser)
1 EL	grober Senf
1 EL	Honig
etwas	Fleur de Sel

In einem Pfännchen die Butter schmelzen, Senf, Pfeffer, Honig und Fleur de Sel zugeben und zusammen köcheln lassen.

SPARGELN:

12	grosse grüne Spargeln
etwas	Olivenöl
etwas	Fleur de Sel

Die Spargelenden kürzen und die Stangen im hinteren Teil schälen. Olivenöl und Fleur de Sel mischen und Spargeln darin wenden. Marinierte Spargeln direkt auf den Grill legen und vorsichtig für etwa acht Minuten garen.