

REZEPT



SCHWENKER MIT KARTOFFEL-SPARGEL-SALAT

BIO SCHWENKER GEWÜRZ N° 711



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 20 MIN.
KOCHZEIT | 35 MIN.

SCHWENKER

1 kg Schweinekamm
4 kleinere Schalotten
4 Bio Wacholderbeeren
N°939
4 Lorbeerblätter
2 TL Senf
1,5 EL Bio Schwenker
Gewürz N°711
1/2 TL Dänisches Rauchsatz
N°262
100 ml Öl

KARTOFFELSALAT

800 g festkochende
Kartoffeln
400 g weißer Spargel
120 g durchwachsener
Speck
2 Schalotten
200 ml Rinderbrühe
1 EL Senf
2 EL Apfelessig
2 EL Öl
Salz & Pfeffer
5 EL Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Schweinekamm in vier gleich große Steaks schneiden und in eine Schale legen. Schalotten in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Lorbeerblätter dazu geben.
2. Wacholderbeeren im Mörser leicht zerstoßen, mit Öl, Senf, Schwenker Gewürz und Rauchsatz verrühren. Zum Fleisch geben und alles gut vermischen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Grill bzw. Schwenker anfeuern und das Feuer etwas runterbrennen lassen. Die Steaks aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Spargel putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Zwei Töpfe Wasser erhitzen. In einem Topf Kartoffeln in der Schale ca. 20 Minuten garen. Sie sollten noch nicht ganz weich sein, sonst wird der Kartoffelsalat später matschig. Im anderen Topf Spargel ca. 10 Minuten kochen.
6. Kartoffeln und Spargel vorsichtig abgießen und die Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln lauwarm abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Spargel in eine große Schüssel geben.
7. Rinderbrühe aufkochen und mit Senf, 1 EL Öl und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über die Kartoffeln gießen.
8. Speck und Schalotten klein würfeln. Speck im restlichen Öl goldgelb braten, Schalotten dazu geben und mit anschwitzen. Beides zusammen mit dem Schnittlauch unter den Kartoffel-Spargel-Salat mischen, nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchziehen lassen.
9. Die marinierten Steaks auf dem heißen Rost etwa 10 Minuten grillen, bis sie gut gebräunt sind. Dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Zusammen mit dem Kartoffel-Spargel-Salat servieren.