Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 4

Saftiger Schweinerücken mit Garnelenfüllung

Zutaten für den Schweinerücken

800 g Schweinerücken

300 g Garnelen für die Füllung

Zutaten für die Farce

150 g Garnelen

5 Esslöffel Dill

2 Teelöffel Chiliflocken

2 Teelöffel Zitronensaft

100 ml Sahne

2 Esslöffel Knoblauchöl

1 Stück(e) Frühlingszwiebel

Etwas Pfeffer und Salz

Zutaten für die gegrillten Zitronen

2 Stück(e) unbehandelte Zitronen

200 g Schafskäse

2 Stück(e) Tomaten

4 Teelöffel Pesto

8 Stück(e) Blätter frischer Basilikum

Sonstige Zutaten

250 g Quelleralgen

Grillrezept- Zubereitung

1. Für die Farce 150g Garnelen angrillen und abkühlen lassen. Die Garnelen in einer Küchenmaschine zerkleinern. Dill, Chilliflocken, Zitronensaft, Sahne und Öl dazugeben und gut durchmengen. Die Farce sollte nicht zu flüssig sein, eher gut streichfest. Alles mit Pfeffer und Salz würzig abschmecken und die feingehackten Frühlingszwiebeln untermengen.

2. Den Schweinerücken so schneiden, dass er aufgeklappt eine Platte ergibt in der die Fasern von links nach rechts laufen. Den Rücken plattieren und anschließend mit der Farce einseitig bestreichen. Die Garnelen für die Füllung in das bestrichene Fleisch einrollen und die Enden gut fixieren. Die Rolle nun von außen mit Pfeffer und Salz ordentlich einreiben.

3. Bei den Zitronen die Spitzen abschneiden (dann kann man sie besser hinstellen) und halbieren. Die Zitronen

aushöhlen (es darf etwas Zitronensaft in den Schalen bleiben). Die Zitronen mit den kleingeschnittenen Tomaten und gewürfeltem Schafskäse in wechselnden Schichten füllen. Nach der ersten Schicht (Tomate) einen TL Pesto einfüllen. Die letzte Schicht sollte aus dem Schafskäse bestehen und diese mit den Basilikumblättern abdecken. Die Quelleralgen in einer Metallschale oder Pfanne mit etwas Knoblauchöl und Zitronensaft anschwitzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Die Schweinerolle auf den angeheizten Grill legen und von allen Seiten ca. 3 Minuten angrillen. Anschließend indirekt grillen und bei ca. 150° C ziehen lassen. Die Zitronen ebenfalls kurz direkt von unten angrillen und dann indirekt ziehen lassen. Haben die Garnelen in der Schweinerolle eine Kerntemperatur von 60° C erreicht, sind diese noch schön saftig und das Schweinefleisch auf den Punkt. Rolle in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden und auf den lauwarmen Quellern anrichten. Eine gefüllte Zitrone rundet das Tellerbild ab und schmeckt lecker.