

Schweinebauch mit Schmortomaten

Zutaten für 4 Personen:

800 g trocken gereifter Schweinebauch mit Schwarte, Olivenöl, 2 EL Mediterranes Kräutersalz.

Für die Schmortomaten:

600 g Kirschtomaten an der Rispe, 6 EL Honig, 1 EL Sojasoße, abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette, 1 EL Kräuter der Provence, 1 EL grobes Salz

Vorbereitung: 10 Minuten, Grillzeit: 6 Std.

1. Die Schwarte des Schweinebauchs im Abstand von jeweils 1 cm über Kreuz etwa 1 cm tief einschneiden. Beide Seiten mit Öl einreiben und mit dem Kräutersalz würzen. Den Schweinebauch auf dem Rost bei indirekter Hitze (120-130 °C) mit geschlossenem Deckel etwa 6 Stunden grillen.
2. Für die Schmortomaten die Kirschtomaten mit den Rispen vorsichtig waschen und trocken tupfen. In den Grill Wok geben und mit Honig und Sojasoße beträufeln. Mit Limettenschale, Kräutern der Provence und Salz bestreuen. Alles vorsichtig vermischen und bei direkter Hitze (200 °C) 15 Minuten grillen, bis die Tomaten aufplatzen.
3. Die Plancha bei direkter Hitze (250 °C) vorheizen. Den Schweinebauch vom Rost nehmen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit den Schnittflächen auf die vorgeheizte Plancha legen und 2-3 Minuten grillen. Auf Teller verteilen und mit den Tomaten und dem Honig-Tomaten-Sud aus dem Wok servieren.