



Schweinerückentaschen Caprese von der Planke auf Paprikagemüse (4 Personen)

Zutaten

800g	Schweinerücken am Stück (ca. 200g pro Person)
100g	Mozzarella
160g	Getrocknete Tomaten in Öl
2 bis 3	Paprika (je nach Größe)
2	Rote Zwiebel
	Knoblauch
	Frisches Basilikum
	Italienische Kräuter
	Salz und Pfeffer
	Gutes Olivenöl

Zubereitung der Schweinerückentaschen auf der Planke

Die Zedernplanke für ca. 2 Std wässern. Darauf achten, dass die Planke wirklich komplett im Wasser (ggf. beschweren) liegt.

Zuerst wird der Schweinerücken pariert und von außenliegendem Fett befreit.

Danach wird der Schweinerücken in 4 gleichgroße Stücke geschnitten. Im Anschluss mit einem scharfen spitzen Messer vorsichtig eine Tasche von einer Seite des Fleischstücks schneiden.

Die geschnittenen Fleischtaschen von innen mit Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern würzen.

Die getrockneten Tomaten und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und vermengen. Darüber gibt man dann noch etwas frischem Basilikum und füllt damit die Fleischtasche. Danach vorsichtig mit Zahnstochern schließen.

Aus den italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer wird nun mit dem Olivenöl eine Marinade angerührt und die Fleischtaschen von außen großzügig eingepinselt.

Die Paprikas vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe, den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.

Alles zusammen mit Olivenöl vermengen und mit Basilikum, italienischen Kräutern sowie Salz und Pfeffer würzen.



Die Planke auf dem Grill von einer Seite her direkt über dem Brenner zum Qualmen bringen. Die Fleischtaschen auf der Planke platzieren und bei 160° Grad (auf dem Grill indirekt) ca. 25 min garen.

Die Paprika Zwiebel Mischung im indirekten Bereich des Grills mit andünsten und kurz vor dem Erreichen der Kerntemperatur des Fleisches scharf auf einer Gussplatte anbraten.

Schweinerücken tendiert bei zu hoher Gartemperatur zum austrocknen. Daher die Gartemperatur nicht zu hoch einstellen und regelmäßig die Kerntemperatur des Fleisches kontrollieren. Die Ziel Kerntemperatur sollte bei 64°C liegen, dann ist das Fleisch durch und noch schön saftig.

Die Paprika-Zwiebel Mischung mittig auf einem Teller anrichten und die Fleischtasche darauf positionieren. Nach Belieben weiter garnieren.