

Schweine-Nacken gegrillt mit Zwiebeln, Miso-Mayonnaise

Für 4 Personen:

1 rote Zwiebeln 2 Zweige Koriander 150 g Sushi-Mayonnaise
20 g Misopaste 800 g Schweine-Nacken Salz

Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden Den Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Aus Sushi-Mayonnaise und Misopaste eine homogene Mayonnaise rühren. (Am besten in eine Squeeze Flasche (Quetschflasche) füllen.) Das Fleischstück salzen und auf dem heißen Grill (ca. 230 Grad) bei direkter Hitze ca. 3 Minuten (oder in der heißen Grillpfanne) von jeder Seite anbraten.

Dann das Fleisch auf die indirekte Zone des Grills legen (alternativ im Backofen bei 100-150 Grad Ober-/Unterhitze) und ein paar Minuten nachziehen lassen, die Kerntemperatur vom Fleisch sollte ca. 60 Grad betragen.

Anschließend das Fleisch vom Grill nehmen und 1-2 Minuten ziehen lassen.

Fleisch in Tranchen schneiden, auf Teller oder eine große Platte geben und reichlich Miso-Mayonnaise dekorativ darüber träufeln. Zwiebelringe und gezupften Koriander darauf verteilen und alles servieren. Dazu nach Belieben Baguette reichen.

Heiko Brath am 17. August 2023