

Gefüllter Schweine-Nacken Toskana

Für 6 Personen:

2 kg Schweinenacken	2 Handvoll Basilikum	20 g Pinienkerne
100 g Parmesan	2 Knoblauchzehen	2 EL Oliven-Öl
3 Mozzarella	1 Fleischtomate	3 Handvoll Rucola
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	

Pasta:

Die Pinienkerne in der Pfanne kurz anrösten; dabei die Pinienkerne oft schwenken. Nach dem Anrösten die Kerne in eine Schale geben und mit Knoblauch zu einer festen Masse pürieren. Danach Basilikum hinzufügen und durchmischen; ein paar Basilikum-Blätter zurücklegen. Olivenöl hinzufügen, unterrühren und den Parmesan hinzufügen.

Braten:

Den Grill 200°C indirekte Hitze vorheizen.

Die Mozzarella in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Fleischtomate in 5 mm Scheiben schneiden.

Den Schweine-Nacken seitlich unten einschneiden, dabei mehrmals ein Stück weiter aufklappen und darauf achten, dass das Fleisch nicht durchgeschnitten wird. Dabei entsteht eine Fläche auf der die Füllung ausgebreitet wird.

Das Pesto auf dem Schweine-Nacken verstreichen und am Ende etwas Luft lassen. Rucola großzügig auf dem Pesto verteilen, darauf die Tomaten-Scheiben, danach die Mozzarella-Scheiben, mit Salz, pfeffer würzen und mit ein paar Basilikum-Blättern abschließen.

Einrollen:

Das Ganze unter Druck einrollen und den Braten mit Küchengarn zusammenbinden.

Den Braten in den indirekten Bereich des Grills legen und eine Auffang-Schale darunter stellen; bei geschlossenem Deckel für ca. 2 Stunden und 200° garen lassen.

NN am 01. Juni 2023