

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Duroc-Kotelett mit Mangold

**Koch: Marcel Ksoll**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Schwein

- 2 Duroc Schweinskoteletts à 350 g
- 60 g Akazienhonig
- 20 g Szechuan Pfeffer
- 5 g Korianderkörner
- 10 g Schokolade (edelbitter)
- 1 TL Kakaopulver
- 10 g Salz
- Olivenöl zum Einölen
- 100 g Holz-Räucherchips „Apfel“ oder „Kirsche“ für den Grill
- 1 Fleischthermometer

Für den Mangold

- 100 g Mangold
- 30 g Bananenschalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Butter
- Salz

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- grobes Meersalz

### Zubereitung

1. Zuerst den Szechuan Pfeffer und die Korianderkörner bei schwacher Hitze in einer Pfanne rösten, dann noch warm in einem Mörser zerstampfen und abkühlen lassen.
2. Die Schokolade kleinhacken und mit dem Kakaopulver und dem Salz in einer Schüssel vermengen.
3. Nun die geputzten Koteletts auf einer Seite mit Akazienhonig einpinseln und die Pfeffer-Schokoladen-Mischung auf dem Honig verteilen.
4. Den Grill für indirektes Grillen auf 170 °C vorheizen und die Holz-Räucherchips mindestens 20-30 Minuten in einer Schüssel in Wasser einweichen.
5. Den Grillrost einölen und die Koteletts mit der Pfefferseite nach oben auf die indirekte Seite des Grills legen und die abgetropften Räucherchips direkt auf die Glut geben. Den Deckel vom Grill ganz schließen und den oberen Lüftungsschieber  $\frac{3}{4}$  schließen.
6. In der Zwischenzeit den Mangold waschen, putzen und die Blätter von den Stielen schneiden. Die Stiele etwa in 3 cm breite Stücke schneiden und die Blätter grob hacken.
7. Danach die Bananenschalotten und den Knoblauch kleinhacken und in einer Pfanne in der Butter kurz anrösten, den Mangold beifügen und 3 Minuten darin dünsten und danach salzen.
8. Das Fleisch so lange grillen, bis die gewünschte Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist (mit dem Fleischthermometer messen). Das Fleisch danach vom Grill nehmen und etwas ruhen lassen.
9. Zum Schluss den Mangold auf einem flachen Teller anrichten und das tranchierte Duroc Kotelette darauf drapieren. Das Fleisch mit grobem Meersalz garnieren.