

Schweinkoteletts mit Salbei und Zitrone



Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Salbeiblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und mit der Breitseite eines Messers zerquetschen.

2 Salbei, Knoblauch, Zitronenschale, Zitronensaft, Olivenöl und frisch gemahlener Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Schweinkoteletts auf eine Platte legen und beidseitig

mit dieser Marinade bestreichen. Zgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde, im Kühlschrank mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

3 Vor dem Grillieren die Knoblauchzehen entfernen und die Marinade leicht abstreifen, jedoch zum Bestreichen während des Bratens zurückbehalten. Die Schweinkoteletts salzen. Auf die Grillplatte oder den Rost legen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5–6 Minuten grillieren, dabei nach dem Wenden nochmals mit Marinade bestreichen. Dann auf die Platte zurückgeben, jedes Kotelett mit 1 Stück Butter belegen und lose mit Folie bedeckt vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Zutaten

6 Zweig Salbei
2 Stück Knoblauchzehen, gross
0.5 Stück Zitrone, abgeriebene Schale
1 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
4 Stück Schweinkoteletts
Salz
40 g Butter, gesalzen

Keine Lust auf Schweinefleisch?

Dann bereiten Sie dieses Gericht vom Grill nicht mit Schweinkoteletts, sondern auf die gleiche Weise mit Kalbskoteletts (gleiche Zeit grillieren), Lammkoteletts (2 Minuten/Seite), Rindshuftsteaks (2–3 Minuten/Seite), Hohrückensteaks (4 Minuten/Seite) oder einem Lammnierstück (5–6 Minuten/Seite) zu.

Die Beilage

Rosmarinkartoffeln vom Grill

40 g gesalzene Butter schmelzen. 8 mittlere Kartoffeln schälen und auf der einen Seite im Abstand von etwa 1 cm bis zur Hälfte tief einschneiden. Die Kartoffeln einzeln auf Alufolienblätter legen und rundum mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Dann 2–3 Zweige Rosmarin in kleine Büschelchen zupfen und diese in die Einschnitte der Kartoffeln stecken. Die restliche flüssige Butter über die Kartoffeln verteilen, diese mit Salz würzen und die Folienblätter dicht verschliessen. Die Kartoffeln eher am Rand des Grillrostes oder auf der Grillplatte bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten backen, dabei immer wieder wenden. Mit einem Holzspieß prüfen, ob die Kartoffeln weich sind.