

Schweine-Nacken Toskana gefüllt

Für 6 Personen:

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

Pesto:

Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten; wenn sie leicht angeröstet sind, in eine Schale geben. Mit einem Pürierstab Knoblauch und Pinienkerne mixen bis eine feste Masse entstanden ist. Basilikum hinzufügen und ebenfalls durchmixen. Ein paar Basilikum-Blätter aufheben. Olivenöl hinzugeben und nochmals mixen. Schließlich den Parmesan hinzufügen und vermischen.

Braten:

Den Grill auf 200°C bzw. Backofen vorheizen.

Mozzarella und Fleischtomate in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Den Schweinenacken seitlich unten einschneiden, sodass ein Stück weiter aufklappen kann; dabei nicht durchschneiden. Es soll eine 1-2 cm dicke Fleisch-Scheibe entstehen, worauf die Füllung verteilt wird.

Das Pesto auf der Fleisch-Scheibe verstreichen; dabei am Ende etwas frei lassen. Die Füllung großzügig mit Rucola bedecken. Auf den Rucola die Tomatenscheiben legen, darauf die Mozzarella-scheiben, mit Salz, Pfeffer würzen und den Belag mit Basilikumblättern abschließen.

Nun die so belegte Fleisch-Scheibe unter Druck zusammenrollen und den Braten mit Küchegarn fixieren.

Den Braten in den indirekten Bereich des Grills legen, eine Schale darunter stellen und bei geschlossenem Deckel 2 Stunden grillen.

Nach dem Herausnehmen den Braten ca. 5 Minuten ruhen lassen.

NN am 02. November 2023