

# Barbecue-Schweine-Kotelett 'Surf-and-Turf-Style'

## Für 2 Portionen:

2 Schweinekoteletts	1 Prise Barbecue-Gewürz	5 EL Bratöl
8 Garnelen	1 Knoblauchzehe	1 Prise Gewürzsalz
1 Prise Pfeffermix	2 EL Butter	1 Zitrone
0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch	1 TL Paprika, edelsüß
3 EL Ketchup	1 EL Chili-Soße	

Schweinekoteletts von beiden Seiten kräftig mit Barbecue-Gewürz würzen. Koteletts in einer Grillpfanne mit 3 EL heißem Bratöl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend Hitze reduzieren und die Koteletts bei mittlerer Hitze fertig garen.

In der Zwischenzeit Garnelen klein schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides gemeinsam in einer heißen Pfanne mit 2 EL Bratöl bei hoher Hitze scharf anbraten. Garnelen mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Butter zu den Garnelen geben und in der Pfanne zerlassen. Pfanne von der Hitze nehmen. Zitronenschale von der Zitrone reiben und den Saft auspressen. Schnittlauch und Petersilie klein hacken. Garnelen mit Zitronenabrieb und -saft, Paprika edelsüß, Schnittlauch, Petersilie, Ketchup, Chilisauce und Barbecue-Gewürz würzen und dann gut vermengen.

Koteletts auf Tellern geben und die Barbecue-Garnelen darauf anrichten.

Steffen Henssler am 18. Oktober 2024