



Knuspriger Schweinebauch mit BBQ-Kürbis, Apfel & Senfcreme

Ein Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für vier Personen):

800 g Schweinebauch mit Schwarte
2 EL Rapsöl
2 TL grobes Meersalz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Senf
1 TL Honig

Sowie für den BBQ-Kürbis & Apfel

800 g Hokkaido-Kürbis
2 säuerliche Äpfel
2 EL Rapsöl
1 EL Honig
1 EL Apfelessig
Salz, schwarzer Pfeffer

Senfcreme

200 g Schmand
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL körniger Senf
1 TL Honig
1 EL Apfelessig
Salz, schwarzer Pfeffer

Finish

40 g Kürbiskerne
½ Bund glatte Petersilie
etwas grobes Meersalz



Zubereitung:

Die Schwarte des Schweinebauchs mit einem sehr scharfen Messer fein einschneiden. Dabei möglichst nicht ins Fleisch schneiden. Dann den Schweinebauch auf der Fleischseite mit Rapsöl, Pfeffer, Paprikapulver, Senf und Honig würzen. Die Schwarte ausschließlich kräftig salzen.

Den Grill auf etwa 160 °C indirekte Hitze vorbereiten. Schweinebauch mit der Schwarte nach oben indirekt etwa 75 bis 90 Minuten grillen.

Den Hokkaido waschen, entkernen und mit Schale in etwa 1,5 cm dicke Spalten schneiden. Dann den Kürbis mit Rapsöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Kürbisspalten auf der Plancha oder Feuerplatte kräftig angrillen. Anschließend etwas Honig und Apfelessig darüber geben und langsam fertig garen. Der Kürbis darf Röstaromen bekommen, sollte aber noch Struktur haben.

Die Äpfel entkernen, in Spalten schneiden und erst kurz vor Ende zum Kürbis geben. Nur wenige Minuten grillen, damit sie nicht zerfallen.

Für die Senfcreme Schmand, beide Senfsorten, Honig und Apfelessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Temperatur des Grills deutlich erhöhen. Den Schweinebauch mit der Schwarte zur starken Hitze ausrichten und knusprig aufpoppen lassen. Dabei aufmerksam bleiben, da die Schwarte schnell verbrennen kann.

Die Kürbiskerne trocken auf der Feuerplatte anrösten und den BBQ-Kürbis und Apfel auf einer Platte verteilen. Schweinebauch in kräftige Scheiben schneiden und darauf anrichten. Senfcreme punktuell dazugeben und mit gerösteten Kürbiskernen sowie frisch geschnittener Petersilie vollenden.

Tipp vom Grill

Für eine besonders krosse Schwarte den Schweinebauch bereits am Vortag offen im Kühlschrank lagern. Dadurch trocknet die Schwarte aus und poppt auf dem Grill deutlich besser. Die Schwarte nicht mit Öl oder Marinade einreiben