

Dry Aged Schweinsrückensteak vom Duroc Schwein mit gegrillten Sommerpilzen Barbecue Sauce (Live-Kochen mit Robert Letz)

2 Dry aged Schweinsrückensteak vom Duroc Schwein a 200g
250g Kräuterseitlinge, Steinpilze, Wiesenchampignon, Eierschwammerln, etc
Frische Petersilie
Salz, Pfeffer
Chili aus der Mühle

Für die Barbecue Sauce:

200g Ketchup ohne Zucker
50g Sojasauce
10g geriebener Ingwer
1 gepresste Knoblauchzehe
Geriebene Schale und Saft einer Limette
1 Msp. gestoßener Koriandersamen
1 Spritzer Süßstoff

Alle Zutaten langsam um ca. die Hälfte einkochen lassen. Auskühlen lassen.

Tip: kochen sie mehr Sauce und heben sie diese in einem Glas im Kühlschrank auf, die Sauce hält mehrere Wochen.

Schweinsrückensteak würzen, Pilze halbieren, die Steaks und die Pilze auf dem Griller garen und mit der Barbecue Sauce anrichten.

TIPP: Das Gericht lässt sich auch am Herd und im Backrohr zubereiten

Zubereitungszeit: ca.30 Minuten