



Iberico Karree vom Drehspieß mit Parmesan-Spargel



Die Zutaten:

- 1200 g Iberico Schweinekarree
- 5 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 4 TL Kräutermischung
- 1 EL Salz
- 2 TL bunter Pfeffer
-

für den Parmesan Spargel:

- 500 g grüner Spargel
- 75 g rohe Schinkenwürfel
- 35 g Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

1. Zunächst wird die Marinade vorbereitet. Dazu wird der Knoblauch gepresst und Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer vermischt. Die Marinade wird jetzt gleichmäßig auf dem Karree verteilt und so geht es dann nochmal für ca. 6 Stunden zurück in den Kühlschrank bevor es endlich an den Grill geht!
2. In der Zwischenzeit habe ich den Parmesan-Spargel vorbereitet. Dazu entfernt man zunächst das holzige Ende des grünen Spargels und legt ihn in eine Auflaufform. Dann wird das Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzugegeben und alles gut durchgemischt. Darüber werden die Schinkenwürfel verteilt und zum Schluss der Parmesan frisch darüber gerieben.
3. Den Grill habe ich für ca. 180°C nur mit dem Heckbrenner vorgeheizt. Für das gesamte Gericht wird auch nur der Heckbrenner benötigt. Dann wird das Fleisch aufgespießt und sicher fixiert. Die Schale mit dem Parmesan-Spargel habe ich einfach darunter gestellt. Das herunter tropfende Fett des Iberico gibt also nochmal extra Geschmack an den Spargel. Dann heißt es Deckel zu und warten.
4. 1 Stunde und 45 Minuten später ist eine Kerntemperatur von 64°C erreicht und das Schweinekarree kann vom Grill genommen werden. Der Parmesan Spargel ist auch mittlerweile fertig, sodass alles zusammen angerichtet werden kann.

Guten Appetit!