

Schweinerücksteaks mit Schinken-Mozzarella und Salbei

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Schweinerückensteaks, jeweils etwa 2,5 cm dick
etwas	Salz
etwas	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Scheibe/n	Schinken, hauchdünn
4 Scheibe/n	Mozzarella
etwas	Olivenöl, unbehandelt
3 EL	Butter
1 EL	frische Salbeiblätter, fein gehackt
1 EL	frischer Zitronensaft



Rezeptinformationen

Vorbereitung:
0 Stunden 15 Minuten
Zubereitung:
0 Stunden 8 Minuten
Schwierigkeit:
Mittel
Methode:
Indirekt

Zubereitung

1. Den Grill für indirektes und direktes Grillen bei mittlerer Hitze (120-150°C) vorbereiten. 2. Mit einem scharfen Messer werden die Koteletts im Schmetterlingsschnitt eingeschnitten. Hierfür wird auf halber Höhe die gegenüberliegenden Seite, der Fettseite, des Steaks ca. 1,2 cm tief eingeschnitten. Nicht ganz durchschneiden. Jedes Steak wie ein Buch öffnen und die Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. 3. Je eine Scheibe Schinken und Mozzarella in jedes Steak legen, falls nötig den Schinken falten damit er hinein passt. Die Steaks schließen und fest zudrücken. Die Außenseite der Steaks gleichmäßig mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4. Die Grillroste sauber putzen. Die Schweinesteaks von beiden Seiten über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel angrillen, bis sie auf der Außenseite schön braun sind, und im indirektem Bereich weiter grillen bis die Steaks Innen leicht rosa sind, dabei wenden. Währenddessen die Sauce zubereiten. 5. In einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter 2 bis 3 Minuten schmelzen und zum kochen bringen. Den Salbei dazugeben und für etwa 1 Minute kochen. Danach die Pfanne von der Hitze nehmen und die Butter ca. 1 Minute lang abkühlen lassen. Den Zitronensaft zu der geschmolzenen Butter geben und die Sauce mit einem Löffel sofort über den Koteletts verteilen. Direkt servieren.