



Luma Pork



4 Personen



Vorbereitung: 20 Minuten
Grillieren: 25 Minuten



indirekt bei 160°C

direkt bei 300 - 400°C oder
mit Sizzle Zone bei 800°C

Einkaufsliste

- 2 Stück Luma Pork zu 400 - 500g
- Hochwertige Meersalz-Flocken
- 4 Kleine Zucchini
- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Fenchel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Gemüse Gewürzmischung

Zubereitung

1. Grill auf 160 C aufheizen
2. Luma Pork auf die indirekte Zone legen und bei geschlossenem Deckel garen bis das Steak eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat.
3. Dazwischen das Gemüse grob schneiden und alles in eine Schüssel geben.
4. Mit dem Olivenöl und der Gemüse Gewürzmischung marinieren.
5. Während das Fleisch weiter gart, das Gemüse auf die heisse Plancha-Platte geben und rösten bis es gar ist.
6. Wenn das Luma Pork eine Kerntemperatur von 55°C erreicht hat, auf der vorgeheizten Sizzle Zone für 20 - 30 Sekunden grillieren.
Ohne Sizzle Zone, den Grill auf maximale Hitze aufheizen und das Fleisch für ca. 2 Minuten pro Seite grillieren.
7. Das fertige Luma Pork vom Grill nehmen und entlang dem Knochen wegschneiden.
8. Das Fleisch mit dem Knochen und zusammen mit dem Gemüse auf den Teller oder Platte anrichten.

Beilagen

Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln oder Reis.