

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



Dry Aged Schweinekotelett

Der beliebte Klassiker aus dem mittleren bis vorderen Teil des Schweinerückens verdankt es in erster Linie seinem Knochen, dass er derart aromatisch, saftig und weich auf den Teller kommt.

UNSERE EMPFEHLUNG

Das gereifte Schweinekotelett ist nicht nur sehr saftig, sondern durch und durch sehr aromatisch. Aufgrund der Reifung entwickeln sich leichte Nussaromen, die man nicht durch Würzmischungen beeinflussen sollte.

Am besten behandelt man dieses Kotelett wie ein gutes Rindersteak. Zuerst wird die Schwarte vom Fettrand entfernt. Je nach Geschmack kann man hier etwas mehr Fett wegnehmen – der Kenner wird aber soviel wie möglich davon am Fleisch lassen. Den Fettrand schneidet man nun in 1 cm Abständen ein, versucht dabei aber nicht ins Fleisch zu schneiden.

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

Das Kotelett wird nun mit Salzflocken gewürzt und der Grill auf direkte und indirekte Hitze vorbereitet.

Über der heißen Glut (Grill sollte mindestens 250 °C haben) wird das Fleisch von allen Seiten angegrillt, auch von der Fettseite.

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr

Wenn das Kotelett von allen Seiten angegrillt ist, wird es in den indirekten Bereich gelegt und auf die gewünschte Kerntemperatur gezogen.

Wir empfehlen hier, die 60 °C nicht zu übersteigen – jeder sollte aber nach seinem eigenen Geschmack gehen.