

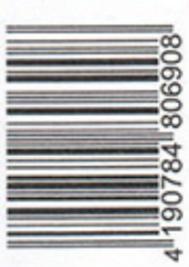
KULINARISCHE ERLEBNISSE ZWISCHEN
MÜNCHEN UND SALZBURG

www.seespitze.de

6,90 EUR

6. Jahrgang

01/2021



See SPITZE

tierisch
gut

Schweine
aus
nachhaltiger
Viehzucht

fang-
frisch

von
Steckerl-
fisch bis
Räucheraal



süß &
fruchtig
Konditoren-
Kunst



Sommerzeit

draußen genießen

+ PROFI-REZEPTE aus der REGIONALEN GASTROSZENE



Schweinebauch mit Schmortomaten

Koch: Tom Heinzle, Foto: Peter Raider,
Foodstyling: Monika Noderer

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g trocken gereifter Schweinebauch mit Schwarte
- Olivenöl
- 2 EL mediterranes Kräutersalz
- 600 g Kirschtomaten an der Rispe
- 6 EL Honig
- 1 EL Sojasauce
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 EL grobes Meersalz

Zubereitung:

Die Schwarte des Schweinebauchs im Abstand von jeweils 1 cm über Kreuz etwa 1 cm tief einschneiden. Beide Seiten mit Öl einreiben und mit dem Kräutersalz würzen. Den Schweinebauch auf dem Rost bei indirekter Hitze

(120-130° C) mit geschlossenem Deckel etwa 6 Stunden grillen.

Für die Schmortomaten die Kirschtomaten mit den Rispen vorsichtig waschen und trockentupfen. In den Grillwok geben und mit Honig und Sojasauce beträufeln. Mit Limettenschale, Kräutern der Provence und Salz bestreuen. Alles vorsichtig vermischen und bei direkter Hitze (200° C) 15 Minuten grillen, bis die Tomaten aufplatzen.

Die Plancha bei direkter Hitze (250° C) vorheizen. Den Schweinebauch vom Rost nehmen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit den Schnittflächen auf die vorgeheizte Plancha legen und 2-3 Minuten grillen. Auf Teller verteilen und mit den Tomaten und dem Honig-Tomaten-Sud aus dem Wok servieren.



EDLE MESSER

Luca Distler und Florian Pichler produzieren handgeschmiedete Messer in höchster Qualität für Jäger, Fischer, Köche und Sammler. Der verwendete Damast zeichnet sich besonders durch seine hohe Schnitthaltigkeit und Zähigkeit aus. „Messer Werk“ vereint Design und traditionelles Handwerk in seiner Arbeit: Gute handgeschmiedete Jagdmesser zeichnen sich durch eine perfekte Verarbeitung aus. Der Klingenstein muss eine langlebige Schneide aufweisen und sehr zäh sein. Der richtige Schliff eines Jagdmessers kann entscheidend sein. Die reine Handarbeit, bei der nur edelste Materialien verwendet werden, garantiert höchste Qualität und ermöglicht es, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen.

Mehr Infos unter www.messer-werk.de