

# Schweinekarree mit mediterranem Gemüse

## Zutaten:

1 Schweinekarree (am besten Duroc oder Iberico) ca. 1,5KG  
1KG Fleischtomaten  
1 kl. Glas Kapern  
Salz  
9 Pfeffer-Symphonie von Ankerkraut  
Olivenöl  
3 Zehen Knoblauch  
Rosmarin  
Zucchini  
Thymian  
¼ TL Chili

## Zubereitung:

Den Fettdeckel des Schweinekarrees rautenförmig einschneiden, aber nicht ins Fleisch. Dann mit Salz einreiben. Grill auf 120°C indirekte Hitze vorbereiten und das Fleisch dort ca. 1,5h bei der Temperatur garen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und flach in einer IKEA-Konics Schale verteilen. Darauf kommen Olivenöl, Kapern, Knoblauch (2 Zehen fein gehackt), Rosmarin, Salz und 9-Pfeffer-Symphonie. Die Schale ca. 45min vor Ende des Fleisches mit in den indirekten Bereich des Grills stellen.

Aus 100ml Olivenöl, Chili, 1 Zehe Knoblauch, Salz und 9-Pfeffer-Symphonie, Thymian und Rosmarin ein Würzöl herstellen.

Die Zucchini in Scheiben schneiden und mit dem Würzöl bestreichen und dann scharf angrillen.

Das Fleisch nach ca. 1,5h aus dem Grill nehmen, genau wie die Tomaten auch. Den Grill jetzt auf höchst mögliche Temperatur aufheizen und dann das Karree 4 Minuten von allen Seiten grillen. Danach dem Fleisch 5 min zum Entspannen geben und dann aufschneiden und mit dem Gemüse servieren.

