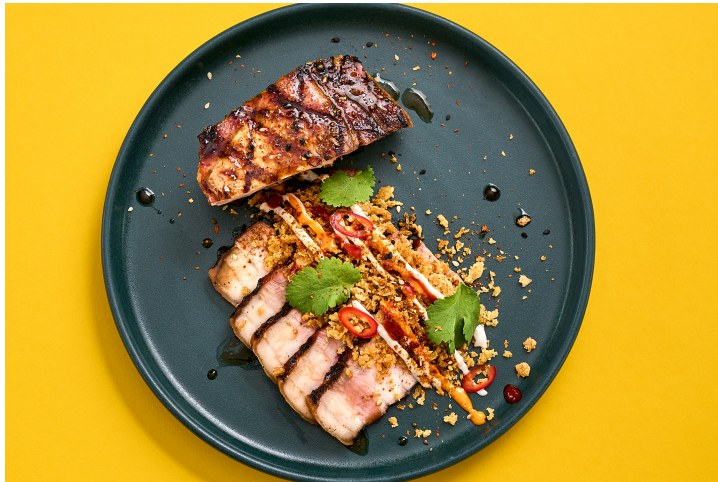




Korean S(e)oul Chops



Zutaten:

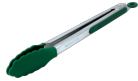
2 Stck. Stielkoteletts vom
Schwein, 300 g
2 EL Panko Paniermehl
1 TL Big Green Egg Korean
Rub
1 EL Mayonnaise
1 Chilischote(n)
3 Stiel(e) Koriander
0,5 Limette
nach Belieben Chilisauce
nach Belieben Salz
nach Belieben Pflanzenöl



Zassenhaus
Tranchierbrett aus
Akazienholz



Microplane Zester-
Reibe PREMIUM
CLASSIC in
senfgelb



Big Green Egg
Zange mit Silikon



Big Green Egg
Korean Rub



WMF Pfanne Profi,
28 cm



Le Creuset
Snackschale in
kirschrot



Opinel
Tranchiermesser
Parallele No. 120



ASA Essteller
coppa kuro



Big Green Egg
Starterset Small

1

Die Koteletts mit Salz einreiben und 30 Minuten marinieren. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Pankomehl und ein Viertel Teelöffel Korean Rub Gewürzmischung darin anbraten. Das Big Green Egg anheizen und für indirektes Grillen bei 200°C einregeln.

2

Die Koteletts von jeder Seite ca. 2,5 bis 3 Minuten angrillen, anschließend für 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3

Inzwischen den Koriander zupfen und die Chilischote in feine Ringe schneiden. Die Mayonnaise mit einem halben Teelöffel Korean Rub sowie Saft und Abrieb der Limette in einer kleinen Schüssel vermengen.

4

Die Koteletts nachgrillen und tranchieren. Das Fleisch mit Mayonnaise, Panko, Chili Sauce, Koriander und Chili auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Belieben mit restlichem Korean Rub bestreuen.