

Dry Aged Tomahawk vom Ibericoschwein auf Tomatengemüse mit Kräuter-Polenta

1/3 Tomahawk

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

| | |
|---|---------------------------------|
| 4 | Tomahawk vom Schwein |
| | grobes Salz |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| | etwas Pflanzenöl |

Verfasst von: Familie Mayer

Zubereitung

1. Fleisch rundum salzen und pfeffern.
2. Auf jeder Seite 1 Minute scharf in einer großen Pfanne anbraten.
3. Im Backrohr bei 130 °C ca. 15–20 Minuten nachziehen lassen.
4. Fleisch aus dem Rohr nehmen und 1–2 Minuten rasten lassen.

Info

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Rezept aus Magazin "swalzburg schmeckt" Herbst / Winter 2023

Dry Aged Tomahawk vom Ibericoschwein auf Tomatengemüse mit Kräuter-Polenta

2/3 Gemüse

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

| | |
|-------|--|
| 400 G | Cherrytomaten oder Tomatenstücke im Glas |
| 1 | Dose passierte Tomaten (500g) |
| 1 | Stange Lauch |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Kräuter nach Belieben |

Verfasst von: Familie Mayer

Zubereitung

1. Cherrytomaten halbieren, Lauch in feine Ringe schneiden und in Pflanzenöl anbraten.
2. Passierte Tomaten dazu geben und 15 Minuten einkochen lassen.
3. Würzen und nach Belieben mit Kräutern verfeinern.

Dry Aged Tomahawk vom Ibericoschwein auf Tomatengemüse mit Kräuter-Polenta

3/3 Polenta

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

| | |
|--------|-------------------------|
| 250 G | Polenta |
| 500 ML | Wasser |
| 500 ML | Milch |
| 1 TL | Butter |
| | Rosmarin oder Basilikum |

Verfasst von: Familie Mayer

Zubereitung

1. Milch und Wasser mit einer Prise Salz aufkochen.
2. Polenta und Butter langsam einrühren und nach Wunsch Kräuter dazugeben.
3. Unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen, bis es eindickt.
4. Auf ein Blech mit Backpapier streichen und auskühlen lassen.
5. Vor dem Anrichten in Rechtecke schneiden und in einer Pfanne anbraten.