Dry Aged Tomahawk vom Ibericoschwein auf Tomatengemüse mit Kräuter-Polenta



Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Familie Mayer

Zutaten

Tomahawk

4	Tomahawk vom Schwein
	grobes Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	etwas Planzenöl

Gemüse

400 G	Cherrytomaten oder Tomatenstücke im Glas

1	Dose passierte Tomaten (500g)
1	Stange Lauch
	Salz
	Pfeffer
	Kräuter nach Belieben

Polenta

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

Zubereitung

Tomahawk

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.

Gemüse

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.

Polenta

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.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Rezept aus Magazin "Salzburg schmeckt" Herbst / Winter 2023