



JAMAIKANISCHES «JERK PORK»

Zutaten für 4 Personen

600 g Schweinsfilet, in 2,5 cm dicke Medaillons geschnitten
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 Limetten, Saft und Zeste
2 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig
4 cl Rum
2 EL brauner Zucker
1 Frühlingszwiebel, fein gehackt (Grün als Dekoration verwenden)
1 EL Zimt
2 EL Piment
4 Stängel Thymian, gezupft
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Chilischoten, entkernt fein gehackt
Salz, Pfeffer, Muskatnuss (nach Geschmack)

Alle Zutaten (ausser dem Fleisch) in einer Küchenmaschine oder in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Das Fleisch in einem Teller oder in einer Plastikbeute gleichmässig mit der Marinade bedecken und am besten über Nacht ziehen lassen. Das Fleisch ca. 2 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill auf starke Hitze aufwärmen, die Marinade etwas abstreifen und das Fleisch auf den Punkt grillieren (Kerntemperatur 64°C). Mit Limettenschnitzen servieren. Dazu passen ein Mangosalat oder grillierte Maiskolben. Zudem empfiehlt sich die restliche Marinade als Basis für eine Jerk-Sauce; einfach erhitzen und nochmals mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.