

# Röstbrot mit Schweinenacken [Presa iberica plancha]



## Zutaten für 6 Stück:

6 Scheiben Parisienne  
1 Knoblauchzehe  
Pesto (z.B. Ricotta mit Nüssen von Barilla)  
2-3 EL Erdnüsse  
150-180 g Schweinenacken  
Fleischzartmacher  
Gyros-Gewürz  
Olivenöl  
Parmesan am Stück  
besondere Hilfsmittel:  
Grillpfanne  
Alufolie  
Mörser

1. Nackensteaks quer teilen, um sehr dünne Scheiben zu erhalten, ca. 5-6 mm dünn. Mit Fleischzartmacher würzen, 30 min einwirken lassen. Dann dünn mit Olivenöl bestreichen und mit Gyros-Gewürz bestreuen.
2. Erdnüsse im Mörser grob zerstoßen.
3. Backofen auf 200° vorheizen.
4. Grillpfanne gut heiß werden lassen, Fleisch auf jeder Seite 2-3 min grillen, dann in Alufolie kurz ruhen lassen.
5. Parisienne-Scheiben auf Backpapier ca. 3 min

rösten, dann mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben. Mit Pesto bestreichen, zerstoßene Erdnüsse aufstreuen und Fleisch auflegen. Mit Parmesanflocken garnieren.

## Hinweise:

Im spanischen Original ist das Fleisch Presa iberico. Dies ist in Deutschland schwer zu bekommen, als Ersatz nimmt man qualitativ gute Schweinenackenscheiben.

Alternativ kann man ausgelöste halbierte Hähnchen Oberschenkel mit Haut grillen.

Bei mehreren Tapas-Gängen nur ein Brot pro Person servieren, als kleines Gericht mit einem Salat 2-3 Stück.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Schwein, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023