



Costine di maiale al limone - Brustspitz vom Schwein mit Zitrone

Costine, oder eben der Brustspitz, ist gut durchzogen und ein beliebtes Grillfleisch. Aber ist nicht ganz einfach, ihn auf dem Grill so richtig zart und saftig hinzukriegen. Wird er vorab im Ofen bei tiefer Temperatur gegart und erst zum Schluss unter der Grillschlange oder auf dem Grill nur noch kurz gebraten, so wird er nahezu perfekt. Zum Vorgaren wird er in Alufolie eingepackt, das verleiht auch der Marinade eine gute Wirkung. Mit viel Zitronensaft und Moscato, dem süßen Wein aus dem Piemont, ist es mehr ein Sud als eine Marinade, der zum Schluss einreduziert und über die gebratenen Costine geträufelt wird. Zusammen mit einem Pastasalat mit Melone werden die Costine al limone zu einem echten kulinarischen Sommerspass à l'italienne.

Zutaten (2 Portionen)

600g	Brustspitz vom Schwein (mit 2 Rippen)
60g	Zwiebel
1	Bio-Zitrone
1dl	Moscato
2Tl	Oregano getrocknet
3	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
20g	kalte Tafelbutter

Zubereitung

Brustspitz ringsum salzen und pfeffern.

Zitrone halbieren, die eine Hälfte auspressen, die Andere zu Scheiben schneiden und halbieren. Zwiebel zu Ringen schneiden.

Eine Alufolie in einem Backblech auslegen, Ränder etwas hochklappen und mit der

Hälfte der Zitronen- und Zwiebelscheiben belegen. Lorbeerblätter auflegen und mit 1Tl Oregano bestreuen. Brustspitz mit dem fleischigen Teil nach unten darauflegen. Rest der Zwiebel und Zitrone darauflegen, mit Oregano bestreuen. Moscato mit dem Zitronensaft vermischen und über den Brustspitz giessen. Alufolie über das Fleisch klappen und verschliessen. Darauf achten, dass kein Saft austreten kann. 2 Stunden ziehen lassen.

Ofen auf 120° aufheizen. Brustspitz für 2 1/2 Stunden in den Ofen schieben.

Brustspitz auspacken und mit der Fleischseite nach oben auf das Backblech legen, mit etwas Olivenöl bestreichen. Saft aus der Folie in ein Pfännchen absieben.

Ofentemperatur nur mit Oberhitze oder Grill auf 220° erhöhen.

Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist, Brustspitz im oberen Drittel in den Ofen einschieben und 10-15 Minuten grillieren.

Schmorsaft kräftig aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren. Pfännchen von der Kochplatte ziehen, sobald der Schmorsaft nicht mehr kocht, die kalte Butter stückweise mit dem Schwingbesen einrühren.

Brustspitz ca. 5 Minuten nachziehen lassen und aufschneiden, anrichten und mit dem Saft beträufeln.









