Duroc Karree mit Rote Beete Pasta

Zutaten Karree:

- 1,7 kg Duroc Karree
- je 2-3 TL Salz und Pfeffer
- 2 TL rosa Pfefferbeeren
- 1 TL Holunderbeeren

Zutaten Rote-Bete Pasta:

- 3 Orangen
- 500 g Tagliatelle
- 0,5 Liter Rote-Bete-Saft
- Saft von 2 weiteren Orangen
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 2 TL Honig
- 2 EL gehackte Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

1. Für die Würzmischung gebe ich Salz, Pfeffer, rosa Pfefferbeeren und Holunderbeeren in einen Mörser und zerstoße alles gründlich. Nun schneide ich den Fettdeckel des Karrees rautenförmig ein und reibe das Fleisch von allen Seiten mit der Gewürzmischung ein.
2. Und jetzt kann ich auch schon den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Diesen regle ich bei 180°C Garraumtemperatur ein. Ich verwende heut mal wieder meinen Pelletgrill, aber ihr könnt natürlich auch jeden anderen Grill mit Deckel und indirekter Zone nehmen. Sogar im Backrohr könnte man das Duroc Karree machen.
3. Sobald die Temperatur im Grill erreicht ist, gebe ich das Fleisch wie gesagt in die indirekte Zone und versehe es noch mit einem Kerntemperaturfühler. Dann schließe ich den Deckel und kümmere mich um die Beilage.
4. Für meine Pasta schäle ich drei Orangen und schneide diese in Würfel.
5. Nun gebe ich den Rote-Bete-Saft und den Saft zweier weiterer Orangen in

einen Topf, bringe alles zum kochen und lass alles bis auf die Hälfte einreduzieren. Gleichzeitig koche ich die Tagliatelle nach Packungsangaben im Salzwasser al dente.

6. Sind die Nudeln fertig, gieße ich das Wasser ab und gebe dann den einreduzierten Rote-Bete-Saft zu den Nudeln in den Topf.
7. Als nächstes wird alles mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Honig und den Kräutern gewürzt und kräftig vermischt. Als letztes gebe ich die Orangenwürfel dazu und fertig ist unsere Beilage.
8. Nach etwa 1,5 Stunden sollte das Fleisch dann eine Kerntemperatur von 62°C erreicht haben und es kann serviert werden.

Einen guten Apettit und viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy