



Gefülltes Schweinefilet mit grünem Spargel und Hasselback Kartoffel (4Personen)

Zutaten

1 Schweinefilet ca. 500g
120 g Bacon
100 g Erdbeeren
100 g Frischkäse
50 g geriebener Käse
1 EL BBQ-Rub der Wahl
50 ml BBQ-Sauce der Wahl

500 g grüner Spargel
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer
Etwas Parmesan (optional)

4 mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2 EL Olivenöl
Chiliflocken nach belieben
1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung Schweinefilet

Das Schweinefilet parieren und von überschüssigem Fett oder Sehnen befreien.

Nun mit einem scharfen Messer das Filet im „Schmetterlingsschnitt“ aufschneiden und leicht plattieren sowie mit dem BBQ Rub würzen.

Die Erdbeeren in sehr feine Würfel schneiden und zu dem Käse und dem Frischkäse geben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Erdbeere-Käse Masse auf dem plattierten Filet verteilen und eng zusammenrollen.

Anschließend die Bacon-Streifen auslegen oder zu einem Gitter zusammenlegen und das Filet nun stramm mit dem Bacon einwickeln.

Nun den Grill auf ca. 200 Grad aufheizen und das Filet in den indirekten Bereich des Grills legen.

Die Garzeit hängt von der Dicke des Schweinefilets ab. Zur besseren Überwachung kann ein Grillthermometer eingesteckt werden. Ziel ist eine Kerntemperatur von ca. 65° C.

Ab einer Kerntemperatur um die 50° C kann das Filet mit der BBQ Soße glasiert werden. Beim Erreichen der Zieltemperatur, das Filet vom Grill nehmen und nochmals 4 bis 6 Minuten Ruhen lassen und danach in schöne Scheiben schneiden. Wer möchte kann noch ein bis 2 feine Erdbeerscheiben mit anrichten.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Zubereitung Hasselback-Kartoffel

Die Kartoffeln waschen und ungeschält weiter verarbeiten.

Die Kartoffeln in einem Abstand von ca. 0,5cm regelmäßig einschneiden. Achtet darauf dass ihr nicht durchschneidet!

TIPP:

Legt rechts und links von der Kartoffel einen Kochlöffel, so schneidet ihr nicht ganz durch.

Gebt nun das Öl, sowie Salz, Pfeffer und etwas Chiliflocken in die Schnittfläche.

Den Grill auf etwa 200°C aufheizen und die Kartoffeln in den indirekten Bereich legen. Je nach Größe der Kartoffel, kann es bis zu 1h dauern bis die Kartoffeln gut sind.

TIPP:

Wer es schneller haben will, kann die Kartoffeln leicht ankochen.

Wer möchte, kann in die Schnittfläche auch zusätzlich Bacon oder Käse legen.

Zubereitung grüner Spargel

Den Spargel waschen, und das untere Ende abbrechen.

Die Stangen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel in einer Schale oder einer Gussplatte/Plancha bei ca. 180 bis 200 Grad ca. 10 Minuten rösten, dabei gelegentlich wenden.

Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und direkt servieren,



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

