

Italienisch gefülltes Schweinefilet vom Grill



das gefüllte Schweinefilet

für das gefüllte Schweinefilet

1 Stück Schweinefilet
250 g Pfifferlinge
100 g Rucola
2 el Paprikapaste Ajvar
Salz

für die Sauce

200 g Sahne
300 ml Gemüsefond
1 el Paprikapaste
Salz
Pfeffer frisch gemahlen

Das Schweinefilet von Sehnen und der Silberhaut befreien, indem man mit einem spitzen Messer darunter fährt. Das Stück Fleisch im unteren Drittel der Länge nach aufschneiden ohne es jedoch zu zerteilen.

Das Fleisch ganz aufklappen und an der Stelle an der das Filet noch zusammengehalten wird, mit dem Messer einstechen und wieder das Länge nach aufschneiden. Der Fleisch weiter aufklappen. Bei größeren Stücken kann man noch einmal an der "Naht" entlang schneiden und eine weitere Lage ausklappen.

Zum Schluss die Scheibe mit der feinen Seite eines Fleischklopfers weiter plätten. Je dünner man die Scheibe bekommt, desto besser lässt sich das Fleisch später aufrollen. Aber Achtung, Risse sind zu vermeiden. sind aber auch keine Katastrophe. Das Fleisch nun leicht salzen. Die Paprikapaste auf dem Fleisch verteilen. Den Rucola auf dem Fleisch verteilen.

Die Pfifferlinge ohne Wasser putzen und mit einem Messer verschmutzte Stellen abtrennen. Die Pilze in kleine Stücke schneiden und auf dem Filet verteilen.

Die Scheiben nun aufrollen und mit dem Küchengarn verschnüren.

Auf dem Grill eine direkte Zone mit mittlerer bis starker Hitze und eine indirekte Zone einrichten.

Das Fleisch zunächst in der direkten Zone scharf angrillen oder anbraten. Dabei gelegentlich wenden, damit es von allen Seiten braun wird.

Hat das Fleisch rundherum Farbe angenommen, wird es in den indirekten Bereich gelegt und bei 210-220°C gegart. Der gesamte Vorgang des Grillens dauert ca. 30-35 Minuten, dann ist das Fleisch gar. Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 3 Minuten ruhen lassen.

die Sauce

Die Sahne in einem hohen Kochtopf aufkochen und den Fond dazugeben. Die Paprikapaste einrühren, die restlichen Pfifferlinge zugeben und alles erneut aufkochen lassen. Ggf. mit etwas Stärke binden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.