

Schweine-Filet mit Balsamico-Rosmarin-Marinade

2 Schweinefilets	160 ml Balsamico-Essig	80 ml Olivenöl
2 EL Sojasoße	4 TL brauner Zucker	3/4 TL schwarzer Pfeffer
2-3 EL frischer Rosmarin	5 Knoblauchzehen	

Die beiden Schweinefilets mit einem scharfen Messer von Fette und Sehnen befreien.

Einige Zweige frischen Rosmarin von der Pflanze schneiden.

Die Knoblauchzehen sowie den Rosmarin klein hacken.

Die gehackten Knoblauchzehen und den Rosmarin mit dem Balsamico-Essig, Olivenöl, Sojasoße, braunem Zucker und schwarzem Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Das parierte Fleisch in die Marinade legen und für 2-3 Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank legen.

Zum Smoken der Schweinefilets benötigen wir ca. 2-3 Hände voll Räucherchips, welche wir direkt auf die glühenden Briketts legen. Zum Garen der marinierten Schweinefilets benötigen wir 2 Holzplanken.

In einem Anzündkamin die Briketts durchglühen lassen.

Jeweils die Hälfte der durchgeglühten Briketts auf der rechten und linken Seite des Kohlerosts verteilen, sodass in der Mitte eine große indirekte Zone entsteht.

Die beiden Holzplanken in den indirekten Bereich des Grills legen und anschließend bei geschlossenem Deckel mit einer Gartemperatur von 150°C garen.

In den ersten 15 Minuten kleine Portionen Räucherchips wiederholt auf die glühenden Briketts legen.

Während der gesamten Garzeit die Schweinefilets immer wieder mit der übrig gebliebenen Rosmarin-Balsamico-Marinade bestreichen oder übergießen.

Sobald die Gartemperatur von 62°C erreicht ist, die Schweinefilets über der direkten Hitze noch einmal scharf angrillen, um einige Röstaromen zu erhalten.

Damit so wenig wie möglich Bratensaft entweicht, die Schweinefilets vom Grill nehmen und vor dem Anschnitt 5 Minuten lang ruhen lassen.

Zu den Medaillons passen Ciabatta-Scheiben mit Aioli oder einen Salat.

Oliver Gawryluk am 04. September 2024