

Gefülltes Schweine-Filet vom Grill

ein großes Schweinefilet	rote und grüne Paprika	rote und gelbe Zwiebel
Cheddar	glatte Petersilie	Bacon
Salz, Pfeffer	BBQ-Sauce	Ahornsirup

Das Schweinefilet parieren und mit einem scharfen Messer längs entlang einer gedachten Spirale das Filet vorsichtig aufschneiden; dabei sollte eine möglichst gleichmäßig dicke Filet-Platte entstehen. Mit einem Fleischklopper das Filet vorsichtig plattieren.

Das Fleisch auf der künftigen Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen.

Paprika, Zwiebeln in feine Streifen schneiden, die Petersilie fein hacken und den Käse raspeln.

Paprika, Zwiebeln, Petersilie und Cheddar auf dem Filet verteilen.

Die Filet-Seiten einschlagen und das Filet vorsichtig einrollen.

Aus Bacon ein Netz flechten, das großzügig um die Filet-Rolle reicht und so breit wie die Rolle lang ist.

Das Bacon-Netz um die Filet-Rolle wickeln und dabei die Rollen-Seiten mit Bacon verschließen.

Damit Bacon und Fleisch ein Raucharoma erhalten, Hickory auf die Kohlen streuen.

Das Filet bei 140°C grillen.

Etwas Ahornsirup unter die BBQ-Sauce mischen.

Nach 10-15 min. das Schweinefilet mit der BBQ-Sauce lackieren.

Nach 60-75 min. hat das Filet die gewünschte Kerntemperatur von 64°C erreicht und darf nach einer kurzen Ruhephase angeschnitten werden.

Als Beilagen passen gegrillte Kartoffelscheiben, grüner Spargel mit Parmesan und Pinienkernen.

NN am 07. Juni 2017