

Gefülltes Schweinefilet mit Bergischem Magic Dust Rub, auf der Weinplanke gegart

Hallo,

hier sind wir wieder für euch! Für den Einstieg in die Grillsaison haben wir uns was ganz besonders Leckeres ausgedacht, das mit wenig Aufwand innerhalb von 10 Minuten zubereitet ist und auf dem Grill auch nicht länger als 45 Minuten braucht.

Wir präsentieren euch heute ein auf Rotweinplanke gegartes Schweinefilet. Aber damit nicht genug, zusätzlich haben wir es gefüllt und aus unserem Bergischen Magic Dust eine Marinade hergestellt und es darin über Nacht ziehen lassen.

Zutaten für 2 Personen:

- 500g Schweinefilet
- 1 Mozzarella
- 1 gr. Fleischtomate
- Frischer Basilikum

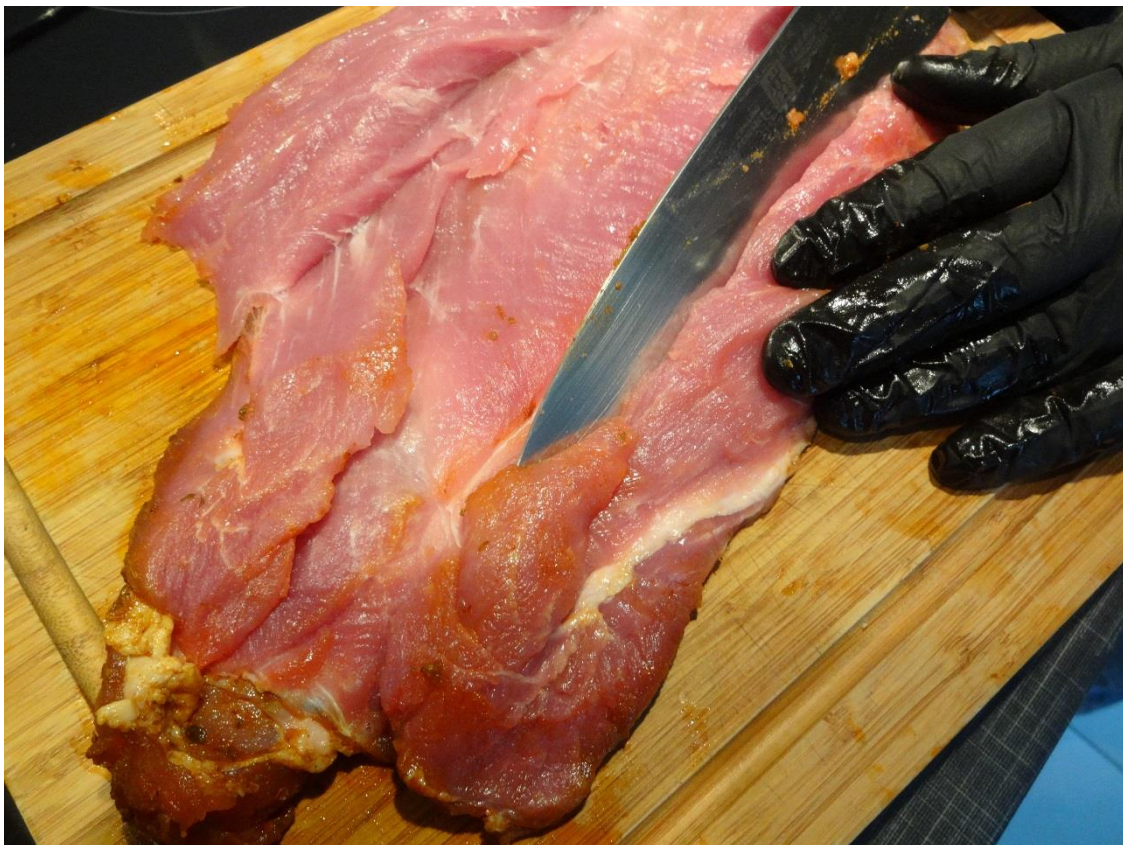
Zutaten für die Marinade:

- 1 EL Bergischer Magic Dust
- 3 EL Olivenöl

Wir starten mit der Vorbereitung für die Füllung. Hierfür nehmen wir das Filet und schneiden es der Länge nach ein und klappen es auf. Danach schneiden wir noch einmal beide Hälften von innen nach außen ein. Somit haben wir mit drei Schnitten aus einem runden Schweinefilet eine langes, flaches Stück Fleisch bekommen.

Kann ich auch andere Rubs nehmen?

Absolut!!! Testet einfach mal diverse Rubs von uns aus. Die Art des Marinierens klappt natürlich auch für jedes andere Stück Fleisch, das ihr grillen wollt. Egal ob Minutensteak, Kotelett, oder Filet!!!



Nun können wir das Filet von der Seite, von der wir später auch belegen möchten, salzen und pfeffern. Danach dann nur noch mit dem Mozzarella, Tomaten und Basilikum belegen.



Nach dem wir mit dem Belegen fertig sind, wird das Fleisch wieder zusammen gerollt und mit Naturfasergarn umwickelt und verknotet. Dafür haben wir alle 2-3 Zentimeter die Schnur um das Filet gelegt, verknotet und das überstehende Garn mit einer Schere abgeschnitten.



Jetzt kommen wir zu unserer Marinade, das funktioniert ganz einfach: Nehmt einen Esslöffel von unserem Bergischen Magic Dust und vermischt ihn mit 3 EL Olivenöl. Die Grundregel 1 zu 3 gilt für all unsere Rubs, wenn ihr daraus eine Marinade herstellen wollt. Mit dieser Marinade wird dann das Fleisch eingerieben.



Jetzt wird die Rotweinplanke auf den mit 240 Grad vorgeheizten Grill in die direkte Hitze gelegt und solange liegen gelassen, bis sie etwas anfängt zu kokeln. Das dauert in der Regel 5-6 Minuten.



Sobald die Planke soweit ist, dreht man sie um und legt sie in die indirekte Zone. Nun kann das Filet rund herum für 2-3 Minuten scharf angebraten und danach auf die Rotweinplanke gelegt werden. Der Grill wird jetzt von 240 Grad auf ca. 160 Grad runter geregelt.



Das Schweinefilet dauert jetzt je nach Dicke ca. 30 bis 40 Minuten. Hier kommt es aber natürlich darauf an, wie durch man sein Fleisch gerne möchte. Bei einer Kerntemperatur von 60-65 Grad ist es bereits durch, aber noch zart rosa und schön saftig. Das ist der von uns bevorzugte Gargrad. Wer es lieber ganz durch haben möchte, der sollte das Filet bei einer Kerntemperatur jenseits der 65 Grad vom Grill nehmen.

Dieses Rezept können wir euch wirklich nur ans Herz legen. Die Kombination aus der leicht scharfen Kruste der Marinade, der leichten Rauchnote durch die Planke und der Füllung aus Mozzarella, Tomaten und Basilikum ist wirklich sehr lecker.

Probiert es einfach selber mal aus!!!!

Planken:

Unsere Whisky und Rotwein-Planken werden aus Eichenfässern hergestellt, die viele Jahre zur Lagerung und Reifung von bestem Bourbon Whisky bzw. Rotwein gedient haben. Über die Jahre hat sich das Holz mit den edlen Tropfen voll getränkt, was man bereits beim Öffnen der Verpackung riechen wird. Auf dem Grill werden die Planken ihr unvergleichbares Aroma an das Grillgut abgeben. Probiert es aus! Die Planken halten für ca. 20-25 Anwendungen.



Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de