

MEIERHOF



RASSFELD

gegrillte Schweine-Filets

Zutaten

für 4 Portionen

2	Schweinefilet(s), 450 - 500 g
150 g	Feta-Käse
200 g	Speck, geräuchert, durchwachsen, dünn geschnitten

Für die Marinade:

4 Zehen	Knoblauch
1,5 EL, gehäuft	Rosmarinnadeln, frisch
1,5 EL, gehäuft	Thymian, getrocknet
2,5 EL	Tomatenmark, 3-fach konzentriert
5 EL	Rotwein, trocken
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer, weiß, frisch gemahlen
	Salz

Zubereitung

Für die Marinade Knoblauch, Rosmarin und Thymian feinst hacken. Mit Tomatenmark, Olivenöl und Rotwein verrühren, pfeffern und wenig salzen. Den Feta fein zerkleinern. Das Filet parieren und dann längs tief einschneiden. Das Filet innen und außen ordentlich mit der Marinade einreiben und den zerbröselten Feta innen hinein geben. Das Filet komplett mit den Speckscheiben umwickeln und einige Stunden ziehen lassen.

Auf dem durchgeglühten Holzkohlegrill auf direkter Hitze 8 - 9 Minuten rundum scharf anbraten, dann in den indirekten Bereich legen und rund 25 Minuten bei geschlossenem Decken garen, dabei 2 - 3 mal wenden. Das Filet sollte eine Kerntemperatur von 68 Grad haben.

Anschließend das Filet vom Grill nehmen und unter Folie ein paar Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden und sofort servieren.

Als Beilage passen Rosmarinkartoffeln, Gemüsespieße, bunter Salat und Baguette.

Dazu empfehlen wir den leckeren Montepulciano aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282