

GRILLSPIEß MIT SCHWEINEFILET IM SCHINKENMANTEL

GRILLSPIEß MIT SCHWEINEFILET IM SCHINKENMANTEL

Ich könnte ja so ziemlich alles in einen Schinkenmantel verpacken – Spargel, Hähnchenbrust, Schweinefilet, Waller... aber Grillspieße mit ummanteltem Fleisch habe ich noch nie gemacht. Ein passender Anlass um die neuen Weber Grillspieße auszuprobieren. Es gibt ja Grillmeister die auf diese doppelten Spieße schwören, ich kann bestätigen: gerade bei schwererem Grillgut machen die sich super zum Wenden... sah zumindest bei Bessere Hälfte ganz einfach aus!



Zutaten für 2 Personen:

400g Schweinefilet

8 Scheiben luftgetrockneter Schinken (hier Norderneyer Schinken)

2 Scheiben Aubergine (je 1,5cm dick)

1/2 rote Paprika

4 EL Olivenöl

6 Salbeiblätter

1 TL Kümmel

1/2 TL grobes Meersalz

Für die Beilagen:

Maiskolben

etwas Butter

etwas Fleur de Sel

6 kleine Kartoffeln

1 Zweig Rosmarin

1 kleine Portion Sour Cream Dip

1 kleinen Lolo-Salat

1/4 Salatgurke

1/2 rote Paprika

1 EL Walnussessig

2 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich schneide das Schweinefilet in Medaillons und wickle jedes davon in eine Scheibe Schinken ein. Von der Aubergine schneide ich mir zwei Scheiben ab, die dann nochmals halbiert werden. Die Hälfte der Paprika wird in große Stücke geschnitten.

Dann kommt abwechselnd ein Filetstück im Schinkenmantel, ein Stück Paprika, wieder ein Stück Fleisch und ein Stück Aubergine (usw.) auf den Spieß bis alles aufgeteilt ist.



Für die Marinade zerstoße ich die fein gehackten Salbeiblätter mit Kümmel und grobem Meersalz im Mörser. Mit Olivenöl vermischen.



Jetzt werden die Spieße rundherum mit der Marinade eingepinselt. Dann dürfen sie 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.



In der Zwischenzeit zauber ich den Sour Cream Dip und koche die Kartoffeln in Salzwasser gar. Dann wickle ich je zwei kleine Kartoffeln mit einem Butterflöckchen und etwas Rosmarin in ein Alufolienpäckchen. So müssen sie später auf dem Grill nur kurz aufgewärmt werden.

Für den Salat schnippel ich Gurke, Paprika und Lolo-Salat klein und gebe alles zusammen in eine Schüssel. Erst direkt vor dem Servieren mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz anmachen!

Wenn alles so weit ist kommen die Spieße für 20 Minuten bei indirekter Hitze in den Kugelgrill. Dabei werden sie regelmäßig gewendet. Nach 10 Minuten dürfen sich auch die Kartoffeln und die Maiskolben dazu gesellen.



Wenn alles so weit ist mit dem Tellerchen an den Grill laufen und die Leckereien abholen.

Das Fleisch ist wunderbar zart geworden und hat durch die Marinade und den Schinkenmantel ein tolles Aroma bekommen.

Auf den Maiskolben kommt bei mir nur ein Stückchen Butter und eine Prise Fleur de Sel, mehr brauche ich nicht.

Wer hat noch nichts auf seinem Tellerchen?

