Feigen-Rinderfilet mit Spaghetti Aglio e olio

Zutaten:

- 1 Rinderfilet
- 2 Eier
- Feigen Mandel Relish
- 6 getrocknete Feigen
- 1 Monoknoblauch
- 3 Scheiben Toast
- 3 Pack Petersilie
- Zitronensaft
- 1 Peperoni
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Parmesan
- 1 kg Spaghetti
- Aglio e olio Gewürz
- 1 Knolle Knoblauch

Zubereitung:

In unserem ersten Schritt muss das Rinderfilet vorbereitet werden. Dazu schneide ich den Filetkopf und den Filetschwanz ab. Außerdem entferne ich die große Sehne vom Fleisch und schneide es im Schmetterlingsschnitt auf, so das ich es später füllen und einrollen kann. Den Filetkopf und den Filetschwanz werfe ich immer separat auf den Grill und nasche daran während des Grillvorgangs.

Jetzt lege ich das Filet beiseite und bereite die Füllung vor. Dafür entrinde ich die Toastbrotscheiben und schneide sie in kleine Würfel. Dann hacke ich ungefähr 4-5 Zweige Petersilie, die getrockneten Feigen, den Monoknoblauch und die Peperoni klein und vermische alles mit den bereits verkläpperten Eiern in einer kleinen Schüssel. Nun kommt das Filet wieder dran. Das fülle ich mit dem Feigen-Mandel-Relish und der eben erstellten Füllung und rolle es der länge nach auf. Solltet ihr kein Relish bekommen, nehmt einfach mehr getrocknete Feigen und ein paar

gehackte Mandeln. Die Fleischrolle wird nun noch mit zusammengebunden und wartet so auf den Grill.

Grill ist auch das Stichwort, diesen heize ich nun auf 180°C vor. Wir grillen heute im sogenannten indirekten Grillbereich, als nicht direkt über der Kohle. Steht die Temperatur, lege ich das Filet auf den Grill und versehe es mit einem Kerntemperaturfühler. Ich verwende heute wieder den Meater+. Diesen stelle ich auf 50°C ein. Das Filet wird später nämlich noch scharf angegrillt.

Während das Fleisch im Grill ist, bereite ich noch die Beilagen vor. Dafür hacke ich die Knolle Knoblauch, die restliche Petersilie und vermische alles mit dem Gewürz. Außerdem koche ich die Nudeln vor und heize einen halb gefüllt mit Kohlen vor. Darauf platziere ich einen kleinen . Sobald die 50°C Kerntemperatur im Fleisch anstehen nehme ich das Filet vom Grill und röste es auf dem heißen Gußrost an. So erreichen wir sensationelle Röstaromen und natürlich auch ruck zuck die endgültige Kerntemperatur von 56°C.

Jetzt gebe ich das Filet ein paar Minuten zum ruhen in Folie und mache die Beilagen fertig. Dafür nehme ich den Gußrost vom Anzündkamin und tausche ihn gegen den Feuerstand auf welchen ich den meinestelle. In diesem Dutch Oven erhitze ich jede Menge Olivenöl und gebe die Knoblauch-Petersilien-Gewürzmischung hinein. Die soll so richtig schwimmen. Ist alles leicht angeröstet folgen noch schnell die Spaghetti und schon sind wir fertig. Jetzt nur noch schnell anrichten und etwas geriebenen Parmesan über die Spaghetti, dann können wir essen.

Ich sage euch, dieses Filet mit den Spaghetti ergänzt sich wie fast nichts anderes. Wunderbar saftiges und zartes Rinderfilet mit einer süßlichen Füllung und diesen deftigen Nudeln ist genial! Viel Spaß beim Nachgrillen, dass lohnt sich auf jeden Fall!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:43]