Pesto-Schweinefilet mit geräucherter rote Beete

Grilldauer: etwa 40 Minuten Vorbereitung: 15 Minuten

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 1/2 Glas Pesto Rosso
- Salz und Pfeffer
- Parmesan gerieben
- geröstete Pinienkerne
- Meerrettich aus dem Glas
- gekochte rote Beete

Zubereitung:

- Im ersten Schritt dieses phantastischen Grillgerichts wird das Schweinefilet pariert. Das heißt, alle Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werde ich entfernen. Nun lege ich das Fleisch vor mich auf das Brett und schneide im unteren Drittel der Länge nach ein, klappe das Fleisch auf und wiederhole das ganze. Ähnlich wie bei einem Schmetterlingsschnitt. Solltet ihr euch nicht sicher sein wie ich das mache, schaut euch das zugehörige Video auf meinem YouTube-Channel an.
- Liegt das Filet dann aufgeklappt vor mir, würze ich die Innenseiten nur mit Salz und Pfeffer. Natürlich kann man das je nach eigenem Geschmack mehr oder auch einfach weniger stark würzen.
- Im nächsten Schritt streiche ich die Innenseiten des Filets großzügig mit Pesto Rosso ein und verteile darauf die gerösteten Pinienkerne.
- Nun rolle ich das Filet wieder ein und befestige die Schnittstellen mit Zahnstocher, damit das Fleisch wieder zusammenhält und später im Grill nicht einfach auseinander klappt und seine Füllung verliert.
- Jetzt endlich ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen heize ich auf 150°C vor und richte mir dabei eine indirekte Zone ein. Ich gebe also die glühenden Briketts links und rechts in den Grill. So entsteht in der

Grillmitte eine Zone unter der keine Kohlen liegen. Die sogenannte indirekte Zone.

- In diese indirekte Zone gebe ich nun die Filets, lege einen sog. Räucherchunk (hier Rotwein von Chunks and More. Natürlich gehen auch Räucherchips oder ähnliches) auf die glühende Kohle und versehe die Filets mit einem Kerntemperaturfühler. Ich lasse das Fleisch nun räuchern, bis es eine Kerntemperatur von etwa 50°C hat.
- Ist diese Kerntemperatur erreicht, nehme ich die Filets vom Grill, würze beide außen noch mit Salz und Pfeffer und bestreue die Schnittflächen mit Parmesan. Dann kommt alles wieder zurück auf den Grill in den indirekten Bereich. Natürlich mit der "Parmesanseite" nach oben, damit dieser schön schmelzen kann.
- Die Beilage ist in diesem Rezept auch denkbar einfach. Ich nehme die vorgegarte rote Beete, schneide diese in etwa 1,5 – 2 cm dicke Scheiben und lege sie jetzt noch um das Schweinefilet herum in den Grill. Somit wird sie erhitzt und kann wunderbar das Raucharoma im Grill annehmen. Der Räucherchunk sollte immer noch Rauch abgeben, ansonsten wird einfach nochmal einer nachgelegt.
- Bei einer Kerntemperatur von 68°C ist dann alles fertig und kann angerichtet werden. Dazu schneide ich die Filets in ungefähr 2 fingerdicke Scheiben, bestreiche die rote Beete Scheiben mit Meerrettich und schon kann serviert werden.

Mein Grillteam gab diesem phantastischen Filet übrigens den Namen "geile Sau". Ein wirklich absolut einfaches und schnelles Grillrezept. Die gesamte Grilldauer beträgt etwa 30 – 40 Minuten.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:5]