Schweinefilet im Nudelmantel

Zutaten:

- 3 Schweinefilets
- 4 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 Brie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 1 fertigen Nudelteig
- Weißwein und Wasser

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt unseres heutigen Rezeptes werde ich mal das Gemüse schneiden. Zwei der Zwiebeln, die Paprikas, die Aubergine und die Zucchini werden in Würfel geschnitten und der Knoblauch wird gehackt. Diese Gemüsewürfel kommen dann auch gleich in eine Schüssel und werden dort mit Öl, Salz und Pfeffer mariniert und dürfen für die restliche Zeit durchziehen.

Nun starte ich den komplett mit Briketts gefüllten und lasse ihn durchglühen. In dieser Zeit bereite ich schnell noch die Zutaten für eine leckere Käsesauce vor. Dafür hacke ich die restlichen beiden Zwiebeln klein, schneide den Käse in grobe Stücke und hacke die Chili ganz fein. Alles das gebe ich in eine weitere Schüssel und zerdrücke es mit einer Gabel. Zusammen mit der Sahne, Salz, Pfeffer und dem Basilikum wird das so zu einer wunderbaren Sauce.

In der Zwischenzeit sollte der komplett durchgeglüht sein. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt den auf den Kamin zu setzten und die vorzuheizen. In dieser Pfanne brate ich nun das bereits marinierte Antipastigemüse an, bis sich schöne

Röstaromen gebildet haben. Wenn das Gemüse rundherum angebraten ist, nehme ich es wieder aus der Pfanne und und gebe es in die Schüssel zurück. Nun ist es an der Zeit, den Balsamico noch an das Gemüse zu bringen. Nehmt von der Balsamicocreme anfangs nicht zu viel, schmeckt es lieber nach und nach ab.

Im nächsten Arbeitsschritt werde ich meine bereits parierten Schweinefilets rundherum über direkter und starker Hitze anbraten. Die Filetspitzen habe ich entfernt, da die über den doch relativ langen Garprozess nur trocken werden würden. Die nehme ich her und leg die zwischendurch als kleinen Grillersnack auf. Ist das Filet dann fertig angegrillt, muss ich es noch würzen. Ich verwende hier wieder einmal das Jack Daniels Gewürz. Nun werde ich den Grill auf 190°C vorheizen und, falls ihr einen verwenden möchtet, eine indirekte Zone schaffen. In diesen vorgeheizten Grill gebe ich schon mal meine mit etwa 300 ml Wasser und Weißwein, damit diese Mischung schon mal heiß werden kann.

Jetzt geht es ans füllen. Dafür breite ich den Nudelteig vor mir aus, belege diesen mit einer dünnen Schicht des Gemüses und platziere darauf das Schweinefilet. Und schon kann ich alles einfach stramm einwickeln. Zu guter letzt verschließe ich die seitlichen Öffnungen noch fest, damit der Wasserdampf später nicht in die Nudelrolle an das Fleisch dringen kann. So eingerollt lege ich die Filetrollen dann auf einen Einlegerost und schließlich in die vorgeheizte Wanne aus dem Grill. Da wir hier mit Nudelteig arbeiten und diesen natürlich nicht kochen können, werde ich nun diese Wanne mit Alufolie luftdicht einpacken. So entsteht nun im Inneren der Wanne Wasserdampf, welcher die Nudel garen wird. Klingt alles kompliziert, ist es aber nicht und lohnt sich absolut. So eingepackt kommt das Ganze jetzt in den Grill zurück und bleibt dort für etwa 1 Stunde. Kurz vor Ende der Garzeit stelle ich noch schnell eine ofenfeste Form mit der Käsesauce in den Grill, damit der Käse noch schön schmelzen kann und die Sauce heiß wird.

Dann ist es soweit, es kann serviert werden. Die Nudel ist weich, das Fleisch ist zart rosa und die Sauce ist ein Traum.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:36]