

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 Gemüswürfel 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 setzen 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 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]

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 verseehe 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 Grilledauer beträgt etwa 30 - 40 Minuten.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:5]

Allgäuer Spinatspätzle aus dem Dutch Oven mit Schweinefilet

Zutaten:

- 3 Schweinefilet
- 500 g Mehl
- 300 g frischen Spinat
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 geriebene Muskatnuss
- 300 g Gruyere Käse
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Sahne
- 300 g Champignons frisch
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml Weißwein
- 1,5 EL grüne Pesto
- Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat
- Kräutersenf
- Bacon-Scheiben

Zubereitung:

- Als erstes blanchiere ich den Spinat für etwa 5 Minuten in kochendem Wasser, tropfe ihn ab und püriere ihn zu einem Spinatbrei. In einer Schüssel wird nun aus diesem Brei, Mehl, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat mit Hilfe des Handrührgerätes der Spätzleteig hergestellt.
- Jetzt bringe ich einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen und reibe mit dem Spätzlehobel diesen Teig in das Wasser. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind diese fertig und können abgeschöpft werden. Das wiederhole ich solange, bis der gesamte Teig aufgebraucht

ist. Wenn man die fertigen Spätzle nicht sofort weiter verarbeitet, sollte man jetzt etwas Butter untermengen, damit sie nicht zusammenkleben.

- Als nächstes schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Pilze in Scheiben und reibe den Gruyere Käse. Somit sind die Vorbereitungen für die Spinatspätzle abgeschlossen und ich kann mich noch schnell um das Schweinefilet kümmern.
- Nachdem dieses pariert wurde, reibe ich es mit Kräutersenf ringsum ein, würze es mit Salz und Pfeffer und wickle es in die Bacon-Scheiben.
- Nun geht es endlich an den Grill. In diesem glühe ich einen Anzündkamin voll mit Briketts vor und richte mir eine direkte Zone ein. Über dieser Zone heize ich mir meine Gusspfanne vor.
- Sobald diese heiß ist, gebe ich etwas Olivenöl in sie und brate meine Schweinefilets rundherum scharf an. Sollte man nur über einen Grill verfügen, heizt man jetzt einen weiteren Anzündkamin mit Briketts vor.
- Mit diesen Briketts heizt man sich seinen Dutch Oven vor. Ich verwende hier die K8 von Petromax.
- Sobald dann die Filets angebraten sind, regelt man den Grill, oder wie ich den Holzbackofen, bei etwa 150°C ein. Bei dieser Temperatur werde ich die Schweinefilets noch etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann sind diese wunderbar saftig und fertig.
- Wenn nun der Dutch Oven heiß ist, gebe ich auch in diesen etwas Olivenöl und dünste darin die Zwiebeln an. Sobald diese weich sind gebe ich etwa 3 EL Mehl in den Dutch Oven und mache mir so eine sog. Mehlschitze.
- Jetzt sollte es einigermaßen schnell gehen, sonst wird das Mehl braun. Wenn es sich mit dem Fett im Dutch Oven verbunden hat, lösche ich alles mit dem Gemüsefond, Weißwein und der Sahne ab. Das alles muss jetzt stark gerührt werden, sonst entstehen Klumpen durch das Mehl. Sobald der Dopfinhalt nun aufkocht, reagiert das Mehl mit den Flüssigkeiten und dickt etwas an.
- Nun würze ich alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer und gebe den geriebenen Käse dazu. Sobald dieser geschmolzen ist, kommen noch die Pilze und endlich auch die Spätzle dazu. Das alles wird noch ordentlich vermischt und etwa 10 - 15 Minuten geköchelt, dann ist alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Andy