



Gefülltes Schweinefilet mit Smashed Potatos (4 Personen)

Zutaten

1 Schweinefilet ca. 500g
120 g Bacon
70 g getrocknete Früchte
40 g Cheddar
1 EL BBQ-Rub der Wahl
50 ml BBQ-Sauce der Wahl

600 kg Kartoffeln (festkochend)
40 g Butter
2-3 Knoblauchzehen
2 Rosmarinzweige
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung Schweinefilet

Das Schweinefilet parieren und von überschüssigem Fett oder Sehnen befreien.

Nun mit einem scharfen Messer eine "Tasche" in das Filet schneiden und, mit dem BBQ Rub würzen.

Nun den Käse als auch die Trockenfrüchte klein schneiden und in die Tasche des Filets geben.

Nun die Bacon-Streifen auslegen oder zu einem Gitter zusammenlegen. Nun nochmals von außen etwas BBQ Rub und das Filet nun stramm mit dem Bacon einwickeln.

Nun den Grill auf ca. 200 Grad aufheizen und das Filet in den indirekten Bereich des Grills legen.

Die Garzeit hängt von der Dicke des Schweinefilets ab. Zur besseren Überwachung kann ein Grillthermometer eingesteckt werden. Ziel ist eine Kerntemperatur von ca. 65° C.

Ab einer Kerntemperatur um die 50° C kann das Filet mit der BBQ Soße glasiert werden.

Beim Erreichen der Zieltemperatur, das Filet vom Grill nehmen und nochmals 4 bis 6 Minuten Ruhen lassen und danach in schöne Scheiben schneiden.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Zubereitung Smashed Potatos

Die Kartoffeln waschen und ungeschält für ca. 20 Minuten in Salzwasser abkochen. Den Knoblauch schälen und grob würfeln sowie den Rosmarin waschen.

Den Grill auf etwa 200°C aufheizen und eine Gussplatte einsetzen.

Die Gussplatte leicht mit Öl bestreichen und die Kartoffeln mit einem Burger Smasher im heißen Öl flach zerdrücken.

ACHTUNG: Nicht zu dünn zerdrücken. Es können ruhig noch 1,5cm übrig bleiben.

Nun ein Esslöffel Butter auf die zerdrückten Kartoffeln geben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas frischem Rosmarin und Knoblauch belegen.

Die Kartoffeln nun bei geschlossenem Deckel für ca. 15 bis 20 Minuten von einer Seite braten.

TIPP: schaltet dazu den Brenner unter der Gussplatte aus und schaut ab und an, dass die Kartoffeln nicht verbrennen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

