

Grillrezepte

Gegrilltes Schweinefilet Mit Kartoffel-Majoran-Dip

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: BBQ, Dip, Fleisch, Grill, Hauptspeise, Saucen,

1	Schweinefilet	4	Schalotten, fein geschnitten
1	Bund Salbei	1	Bund Majoran
50 g	Bauchspeck, fein gewürfelt	1	geh. TL Bio-Gemüsebrühe-
1	grosse Kartoffel, mehlig - kochend	5 Essl.	Pulver Olivenöl Pfeffer, Salz

Die Kartoffel weich kochen, anschließen pellen. Schalotten in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Den Majoran fein schneiden. Kartoffel mit Schalotten, Gemüsebrühe-Pulver, Pfeffer, Salz und Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren.

Ist der Dip zu dick, mit Wasser verdünnen. Den Majoran untermischen und abschmecken.

Das Schweinefilet enthäuten und der Länge nach eine Tasche einschneiden.

Die Fleischtasche mit Salbeiblättern und Speck füllen. Die Öffnung gut zusammendrücken und mit Zahnstochern oder einem Küchenbindfaden fixieren.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Olivenöl bepinseln und im Ganzen ca. 8 bis 10 Minuten von beiden Seiten grillen.

Das Filet aufschneiden und mit dem Dip servieren.