Schweinefilet, Trüffel-Salsiccia & geschmolzene Tomaten

FORUM-CULINAIRE Gerhard Volk KOCHSCHULE GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

600 g	Schweinefilet
10 g	Olivenöl Lakudia
20 g	Original ITALIAN Gerhard Volk
60 g	Salsiccia
200 g	Tomaten, Mini-Rispen
100 g	rote Zweibeln, geschält
4	Thymianzweige
etwas	Salz, Pfeffer, Zucker
80 g	Olivenöl Lakudia

Gerhards Genuss Tipp:
Sagt Eurem Metzger des Vertrauens, wie Ihr das Filet füllen wollt. Er sucht Euch bestimmt das passende aus und schneidet Euch auch gleich noch die Tasche zum Füllen ein!

IN DER KÜCHE

1. Fett und Sehnen vom Filet entfernen. Von beiden Seiten eine Tasche in das Filet schneiden, die groß genug für die Salsiccia sein sollte.
2. Salsiccia leicht anfrieren und vorsichtig in der Tasche des Filets platzieren.
3. Filet zuerst mit Olivenöl, anschließend mit der Gewürzmischung einreiben. Bis zum Grillen kaltstellen.
4. Mini-Rispentomaten waschen und den Strunk entfernen. Rote Zwiebeln in Spalten, Knoblauch in dünne Streifen schneiden.
5. Alle Zutaten in eine feuerfeste Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, dann mit Olivenöl übergießen.

AM GRILL

1. Grill für INDIREKTES GRILLEN bei 140-160°C mit vorbereiten.
2. Schweinefilet auf die INDIREKTE ZONE legen, Kerntemperaturfühler setzen.
3. Die Pfanne mit den Tomaten stellt Ihr auf den Ablagerost und grillt Ihr so lange bis die Tomaten aufplatzen.
4. Filet so lange bei geschlossenem Deckel grillen bis 60-62°C im Kern erreicht sind.
5. Filet aus dem Grill nehmen, Kerntemperaturfühler im Fleisch lassen und abgedeckt zwei Grad unter die Kerntemperatur ruhen lassen.

ANRICHTEN

1. Filet nach Belieben in dünnere oder dickere Scheiben schneiden und auf den geschmolzenen Tomaten anrichten.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten // **Grillmethode:** Indirekt bei 140 - 160°C // **Kerntemperatur:** 60-62°C // **Garzeit:** 45 - 60 Minuten