

Rudolfs Schweinefilet auf Zedernholzbrett

Zutaten Chimichurri

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Hand voll Minzblätter
- 1 Hand voll Basilikum
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehen
- 1/2 Chilischote
- 150 ml Olivenöl
- Saft einer 1/2 Limette
- 1 TL Honig
- etwas Balsamico
- Salz & Pfeffer

Zutaten Schweinefilet

- 1 Schweinefilet (500 g)
- 5 Rosmarinzweige
- 10 g mediterranes Gewürz
- Salz und Pfeffer
- etwas frischen Parmesan
- 1 Zedernholzplanke
- Alufolie

Für 2 Portionen

Zubereitung Chimichurri

Die Kräuter, Schalotte, Chilischote und Knoblauch ganz fein hacken. Salzen und pfeffern, und mit Olivenöl auffüllen bis es eine Pesto-Konsistenz hat. Den Saft der 1/2 Limette, Honig und einen Schuss Balsamico zugeben, kräftig verrühren und nochmal mit Olivenöl auffüllen. Danach mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung Schweinefilet

Zedernholzplanke (gibt es im BBQ-Store oder in der Grillabteilung) für mindestens 1,5 Stunden in kaltem Wasser einlegen. Filet von Haut und Sehnen befreien, mit Salz, Pfeffer und mediterranen Gewürzen einreiben und mit frischen Rosmarinzweigen spicken. Das Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, Salbeiblätter, Knoblauch und das Olivenöl dazugeben. Durchkneten und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Im Grill eine 2-Zonen-Grut herstellen. Die gewässerte Planke ca. 10 Min. auf den Grillrost über die direkte Grut oder Flamme des Gasgrills legen. Wenn es raucht und knistert, das Fleisch auf die heiÙe Planke legen und über der indirekten Zone des Grills ca. 40 Minuten grillen. Das Filet sollte eine Kerntemperatur von ca. 60 Grad erreichen, danach vom Grill nehmen, in Alufolie wickeln und ein paar Minuten ruhen lassen. Anschließend in 2 cm dicke Tranchen schneiden und auf Romanasalat (siehe unten) anrichten. Mit Kirschtomaten garnieren und mit Chimichurri und etwas frischem Parmesan verfeinern.

Zutaten Romanasalat

2 Romana-Salatherzen
mediterrane Kräuter
grobes Meersalz und
Pfeffer
etwas Olivenöl
etwas Balsamico
Saft 1/2 Limette

Zubereitung gegrillter Romanasalat

Salatherzen der Länge nach halbieren, mit etwas Pfeffer, grobem Meersalz und getrockneten Kräutern leicht würzen. Anschließend beide Seiten scharf angrillen bis der Salat eine leichte Bräune und Röstaromen entwickelt. Salat vom Grill nehmen, Strunk entfernen und kleinscheiden. Jetzt auf einer Servierplatte mit Olivenöl, Balsamico, Kräutern, Limettensaft würzen und vermischen.

Guten Appetit!