

Bacon Flower Pop – Beef Flowers (4 Portionen)

Zutaten:

480g Schweinefilet
20g Rucola
70g Frischkäse
1 Frühlingszwiebel
20g Schinkenwürfel
10 Streifen Bacon-Scheiben
30g Käse-Nachos
50g BBQ Sauce
Grillgewürze nach Wahl
Salz
Pfeffer

Für den Coleslaw:

½ Spitzkohl
½ Weißkohl
¼ Rotkohl
2 Möhren
5 EL Mayonnaise
5 EL Saure Sahne
3 EL Apfelessig
1 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer

1. Schweinefilet parieren und der Länge nach aufschneiden.
2. Filets auf einer größeren Fläche ausbreiten und platt klopfen.
3. Filets von beiden Seiten nach Geschmack würzen. Anschließend „Innenseite“ mit Frischkäse bestreichen.
4. Die mit Frischkäse bestrichene Seite wird mit Rucola belegt bevor die Filetstücke längs zu einer Schnecke zusammengerollt werden.
5. Damit die Flower-Pops nicht auseinanderfallen, legt man die 10 Scheiben Bacon nebeneinander aus, platziert das zusammengerollte Filet auf dem Bacon. Anschließend wird das Filet mit dem Bacon umwickelt.
6. Das fertig gewickelte Fleisch-Stück von allen Seiten kurz angrillen, damit der Bacon-Mantel Röstaromen entwickeln kann. Anschließend indirekt auf der Holzplanke garen.
7. Das gegarte Filet längs mit Holzstäbchen bespicken und in ca. 1-2cm breite „Lollies“ schneiden.

Für den Coleslaw:

1. Weißkohl, Spitzkohl, Rotkohl und Möhren in für Coleslaw typische längliche Streifen schneiden und vermischen.
2. Mayonnaise und Saure Sahne hinzugeben und alles gut vermengen, bis der Salat „einfällt“ und an Volumen verliert.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken. Nach belieben mit Essig verfeinern, um etwas mehr Säure zu erhalten.

