Gegrilltes Schweinsfilet im Speckmantel-gefüllt mit Knoblauch

Für echte Knoblauchfans: Gegrilltes Schweinsfilet im Speckmantel-gefüllt mit Knoblauch. Ein einfaches, aber raffiniertes Rezept für den Grill.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Schweinsfilet
1 Packung	Speck
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für gegrilltes Schweinsfilet im Speckmantel-gefüllt mit Knoblauch zuerst den Knoblauch schälen und halbieren. Den inneren, harten Keimling entfernen und fein hacken.

2. Das Schweinefilet vorsichtig der Länge nach zur Hälfte aufschneiden, mit dem Knoblauch füllen und wieder zu klappen. Das Fleisch von außen mit Pfeffer würzen und fest mit dem Speckscheiben umwickeln.

3. Auf den nicht zu heißen Holzkohlegrill legen und gleichmäßig wenden, bis der Speck gut gebräunt ist.

4. Das Fleisch anschließend für 5 Minuten ruhen lassen und mit einem scharfen Messer in Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp

Auch im Backrohr gelingt gegrilltes Schweinsfilet im Speckmantel-gefüllt mit Knoblauch. Dazu alle Seiten des Filets in der Pfanne scharf anbraten und im Ofen bei 100 Grad für 25 Minuten rosa gar ziehen lassen.