Filetsteak mit Speckmantel

Ein Rezept für den Grillabend mit besonderen Gästen: Das Filetsteak mit Speckmantel besticht durch seine würzigen Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

10 Stk.	Knoblauchzehe
60 ml	Olivenöl
3 EL	Butter
1 Prise	Salz
4 TL	Schnittlauch
0.5 TL	Pfeffer
0.5 TL	Thymian
4 Stk.	Filet-Steaks
8 Scheiben	Speck

Zubereitung

1. Für Filetsteak mit Speckmantel den Backofen auf 200°C vorheizen. Knoblauch schälen und die Butter in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

2. Knoblauch und Olivenöl in eine ofenfeste Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Im Ofen 20-30 Minuten garen lassen, bis der Knoblauch weich geworden und eine goldene Farbe angenommen hat.

3. Währenddessen die Holzspieße oder Zahnstocher in Wasser einweichen. Mit einem Schaumlöffel den Knoblauch aus dem Öl heben und zusammen mit Butter, Salz und ein wenig von dem Öl im Mixer fein pürieren.

4. Die Hälfte des Schnittlauchs unter die Knoblauchbutter rühren und bis zum Servieren in den

Kühlschrank stellen. Den Grill vorheizen. Salz mit Pfeffer und getrocknetem Thymian mischen.

5. Jedes Steak von beiden Seiten mit der Thymian-Gewürzmischung einreiben und mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln. Mit Holzspießen oder Zahnstochern feststecken.

6. Das Fleisch auf dem Grill garen lassen, je nach Größe dauert es ca. 5 Minuten, bis es medium-rare ist. Vom Grill nehmen, Zahnstocher entfernen und mit Knoblauchbutter anrichten. Mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Filetsteak mit Speckmantel schmecken Rosmarinkartoffeln hervorragend.