



Flammkraft

BACON FILET MIT GEFÜLLTEN CHAMPIGNONS

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten
Grillzeit: 18-20 Minuten

ZUTATEN

1 Schweinefilet ca. 600-800 g,
küchenfertig vorbereitet, ohne Fett und Sehnen
1 Bratwurst ca. 120 g
½ Bund Petersilie
25 ml Sahne
16 Scheiben Bacon
Meersalz
schwarzer Pfeffer a. d. Mühle
2-3 EL Olivenöl

400 g große weiße Champions
4-5 EL Olivenöl
1 kl. Zwiebel
65 g Frischkäse
15 g geriebenen Parmesan
4 EL Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Grill für mittlere direkte/indirekte Hitze (210-220°C) vorbereiten. Das Filet rundherum mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

SCHRITT 2:

Den Wurstdarm einschneiden, entfernen und das Brät in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Petersilie verlesen, unter fließendem Wasser abbrausen und trockenschleudern. Danach samt Stielen sehr fein schneiden.

SCHRITT 3:

Die Hälfte der Kräuter, die Sahne zum Brät geben, mit Pfeffer würzen und gründlich miteinander verrühren. Den Bacon nebeneinander und leicht übereinanderlappend auflegen. Danach das Brät darauf verstreichen, dabei rundherum ca. 1 cm vom Rand Platz lassen.

SCHRITT 4:

Das Filet am unteren des Bacons auflegen und von unten nach oben aufrollen. Danach mit 2-3 EL Olivenöl einreiben. Das Filet in den mittleren Bereich der Hauptgrillfläche platzieren und mit geschlossenem Deckel 18-20 Minuten grillen. Dabei gelegentlich wenden.

SCHRITT 5:

In der Zwischenzeit die Champions ggf. bürsten, die Stiele entfernen und würfeln. Die Champions mit Olivenöl übergießen. Die gewürfelten Stiele, restliche Petersilie in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Zwiebel schälen würfeln und zusammen mit dem Frischkäse, Parmesan, den Bröseln zu den gewürfelten Stielen geben und verrühren. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

SCHRITT 6:

Die Masse zurück in die ausgehöhlten Champions geben. 6-8 Minuten vor Grillzeitende das Filet über den unteren oder oberen Röstbrennet der Hauptgrillzone platzieren und fertig grillen. Dabei gelegentlich wenden. (Kerntemperatur 68-74°C) Die Champions in den mittleren Bereich platzieren und geschlossen mitgrillen.

TIPP:

Der Flammkraft bietet eine richtig große Grillfläche, solltet Ihr für viele Gäste, doch einmal mehr Platz benötigen, dann könnt Ihr das Zusatzrost nutzen, um z. b. noch weiteres Gemüse wie grünen Spargel mitzugrillen. .