



## PESTO GENOVESE FILET MIT ESPRESSO SCHALOTTEN

### DAUER

Vorbereitung: 20 Minuten  
Marinierzeit: 2 Stunden (am besten über Nacht im Kühlschrank)  
Grillzeit: 40-45 Minuten

### ZUBEHÖR

1 gusseiserne Pfanne  
Küchengarn (mind. 20 Minuten gewässert)

### ZUTATEN

600-800 g Schweinefilet,  
küchenfertig ohne Fett und Sehnen  
½ Bund Basilikum ca. 40 g  
1 Knoblauchzehe  
25 g geröstete, gehackte Pinienkerne  
25 g geriebenen Parmesan  
40 ml Olivenöl  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

10 Schalotten  
2-3 EL Olivenöl  
1 EL braunen Rohrzucker  
Saft von 1 Bio-Zitrone  
100 ml Espresso  
40 ml roten Portwein  
150 ml Fleischbrühe

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1:

Für das Pesto das Basilikum verlesen, die Blätter abzupfen, sehr fein hacken und in einen ausreichend große Schüssel geben. Den Knoblauch schälen, ebenso fein hacken und zum Basilikum geben. Pinienkerne, Parmesan, 35 ml Olivenöl einrühren und mit Meersalz sowie schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen.

#### SCHRITT 2:

Das Schweinefilet gleichmäßig mit dem Pesto bestreichen, dabei ca. 1 cm rundherum vom Rand aussparen und das Fleisch aufrollen. Danach mit dem gewässerten Küchengarn binden.

#### SCHRITT 3:

Das Filet mit dem restlichen Olivenöl einreiben, mit Meersalz würzen und auf der Hauptgrillfläche, über dem vorderen Röstbrenner rundherum angrillen. Das Fleisch anschließend mittig auf die Hauptgrillfläche platzieren und indirekt 20-25 Minuten geschlossen grillen. (Kerntemperatur 58-62°C) Die gusseiserne Grillpfanne auf die Röstzone stellen und 5-10 Min. vorheizen.

#### SCHRITT 4:

Den Grill für hohe direkte/indirekte Hitze (195-210°C) vorbereiten. Das Roastbeef aus der Marinade nehmen, gründlich trocknen und mit Erdnussöl einreiben. Danach die Röstzone, mittel dazu schalten und 3-5 Minuten mit geöffnetem Deckel vorheizen. Das Fleisch über der Röstzone mit geöffnetem Deckel, ca. 3-5 Minuten von allen Seiten angrillen.

#### SCHRITT 5:

Inzwischen die Schalotten schälen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Das Olivenöl in die Pfanne gießen und die Schalotten darin 3-5 Minuten angrillen. Dabei gelegentlich rühren, Danach mit dem Rohrzucker bestreuen, mit Zitronensaft, Espresso sowie Portwein ablöschen.

#### SCHRITT 6:

Mit Brühe aufgießen, den Brenner der Röstfläche auf kleine Stufe stellen und geschlossen 5-8 Min. einkochen. Dabei gelegentlich rühren und mit Meersalz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Schluss das Filet weitere 3-5 Min. ohne Hitze ruhen lassen und mit den Espresso-Schalotten servieren.