



# GEGRILLTES SCHWEINEFILET IM GANZEN MIT TZATZIKI VON HANS PETER FINK



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremige Konsistenz
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DAS TZATZIKI

<b>500 g</b>	Concombre
	Meersalz
<b>300 g</b>	Yogourt nature
<b>200 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail, gepresst
<b>2 Tropfen</b>	Limetten-Olivenöl
<b>1 Schuß</b>	Tabasco
<b>1 cs</b>	Menthe, finement hachées
<b>1 cs</b>	Persil, finement hachées

### FÜR DAS SCHWEINEFILET

<b>800 g</b>	Schweinefilet im Ganzen_Filet de porc entier
	Sel
	Poivre, fraîchement moulu
<b>10</b>	Mini-Mozzarella-Kugeln_Mini boules de mozzarella
<b>12</b>	
<b>1 cs</b>	Basilikumblätter, haché
<b>10 tranches</b>	Lard

## PRÉPARATION

1. Für das Tzatziki Joghurt für 3 Stunden in einem Küchentrepp und Sieb abtropfen lassen. So wird es cremiger und dickflüssiger da die Molke abtropfen kann.
2. Gurke waschen, Anfang und Ende abschneiden und mit einer Gemüsereibe fein raspeln. Einsalzen und nach 10 Minuten gut ausdrücken.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und pikant abschmecken.
4. Schweinefilet gut zuputzen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella gründlich trocken tupfen.
5. Schweinefilet der Länge nach mittig einschneiden, oder mit einem Kochlöffelstiel ein mittiges Loch machen. Dabei die Ränder nicht verletzen. Die eingeschnittene Tasche mit Mozzarella, Tomaten und gehacktem Basilikum füllen.
6. Speckscheiben leicht übereinanderlappend, nebeneinander auf Klarsichtfolie aufreihen, das Schweinefilet darauf legen und von unten nach oben straff aufrollen.
7. Schweinefilet in den kleinen Weber Bratenkorb legen und auf den Grillrost setzen oder direkt auf den Gitterrost legen. Das Fleisch bei 160° C direkter Hitze ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen. Sie können die Kerntemperatur mit dem Digitalen Taschenthermometer kontrollieren. Dazu stechen Sie dieses mittig in die dickste Stelle des Fleischstückes. Bei ca. 76 - 78° C ist der Garpunkt erreicht.
8. Das fertig gegrillte Schweinefilet in gleichgroße Stücke schneiden und mit Tzatziki servieren. Tipp: Auf die gleiche Weise können Sie Hühnerfilets, Lammrückenfilets aber auch Rinderfilet zubereiten und die Fülle nach ihren Wünschen abändern.