



## Rezept für die SWR3-Grillparty am 10. August 2007

### Mit Mozzarella gefülltes Schweinemedailon vom Grill auf mediterranem Gemüsesalat

#### Rezept für 4 Personen

1	Schweinefilet, küchenfertig, ca. 250 g	Das Schweinefilet in 4 gleich große Portionen teilen. In jedes Medaillon eine Tasche schneiden.
4 40 g	Mini Mozzarellakugeln getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt	Mozzarella und getrocknete Tomaten fein hacken.
2 30 g	Basilikumzweige Pinienkerne, geröstet Salz, Pfeffer	Die Blätter von den Basilikumzweigen streifen und grob zupfen. Zusammen mit den Pinienkernen zu der Mozzarella-Tomaten-Mischung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4 Scheiben	Bauchspeck Garn zum Binden	Je ein Viertel der Masse in je ein Medaillon füllen, eine Scheibe Speck darum wickeln und mit Küchengarn binden.
	Salz, Pfeffer	Die Medaillons auf dem Grill langsam von beiden Seiten garen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

### Mediterraner Gemüsesalat:

1	Zucchini	Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden.
1	Aubergine	Paprika vierteln und vom Kerngehäuse befreien.
1	Paprikaschote, rot	Alle Gemüsesorten von beiden Seiten grillen, so dass schöne Grillstreifen entstehen.
<hr/>		
10	Cocktailtomaten	Cocktailtomaten halbieren. Zwiebel schälen, in
1	rote Zwiebel	feine Streifen schneiden.
<hr/>		
10	Mini Mozzarellakugeln	Das gegrillte Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und mit Tomaten, Zwiebelstreifen und Mini Mozzarellakugeln mischen.
<hr/>		
40 ml	Balsamico bianco	Alle Zutaten verrühren und den Gemüsesalat damit
80 ml	Olivenöl con Limone	marinieren. Die Basilikumblätter grob zupfen und
	Salz, Pfeffer	zum Schluss untermischen.
1 EL	Puderzucker	
	Blätter von	
3	Basilikumzweigen	

Dazu serviert Johann Lafer gern frische Baguettescheiben, welche kurz vor dem Servieren auf dem Grill knusprig gebacken werden.