



Fleischgang

Gegrilltes Schweinefilet im weihnachtlichen Brotmantel mit Rotkohlsalat

Für 4 Portionen:

- 1 kg Rotkohl
- 1/2 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 2 Wacholderbeeren
- 1/2 TI schwarze Pfefferkörner
- 100 g Apfelmus
- 50 g flüssiger Honig
- 50 ml Weißweinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Kastenweißbrot vom Vortag
- 75 g Butter
- 1/2 TI Zimtpulver
- 100 g gemischtes Dörrobst
- 50 g Haselnüsse
- 30 g Orangenmarmelade
- 1 Schweinefilet, ca. 800 g
- 30 ml Sonnenblumenöl

Den Rotkohl vierteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen, in feine Streifen hobeln oder schneiden.

Zimt, Nelken, Wacholder und Pfeffer zerstoßen.

Rotkohl mit Apfelmus, Honig, Essig mischen und den Gewürzen mischen und gut durchkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rotkohl ziehen lassen. Zuletzt mit den Preiselbeeren mischen.

Das Kastenweißbrot entrinden und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Hilfe eines Rollholzes dünn ausrollen und nebeneinander auslegen.

Butter mit einer Prise Salz und dem Zimt schaumig schlagen.

Dörrobst und Haselnüsse klein hacken, mit der Orangenmarmelade und der Buttermischung verrühren und auf das Brot streichen.

Das Schweinefilet der Länge nach halbieren, mit dem Sonnenblumenöl bestreichen und auf dem Grill bei direkter Hitze 3-5 Minuten auf jeder Seite angrillen. Kurz abkühlen lassen.

Das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Brotscheiben legen.

Das Filet damit einwickeln und auf dem Grill weitere 3-5 Minuten grillen (indirekte Hitze) bis das Brot knusprig und goldbraun ist.

Das Filet 5 Minuten ruhen lassen, in Stücke schneiden und auf dem Rotkohlsalat anrichten.

