



SCHWEINSFILET MIT HONIG IM SPECKMANTEL MIT SENFBUTTER

Zutaten für 4 Personen

1 Schweinsfilet (ca. 700–800 g)
12–14 Tranchen Bratspeck
2 EL grobkörniger Senf
1 TL Honig
1 Zweig Rosmarin, fein gehackt
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Senfbutter:

100 g weiche Butter
1½ TL körniger Senf
1 TL milder Dijon-Senf
1 TL flüssiger Honig
Salz, Pfeffer
etwas Zitronenabrieb oder ein Spritzer Zitronensaft

Das Schweinsfilet parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten. Danach abkühlen lassen. Senf, Honig, Rosmarin und Olivenöl verrühren und das Filet rundum damit einreiben. Mit den Specktranchen leicht überlappend umwickeln und mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren. Den Grill auf mittlere Hitze (ca. 220 °C) aufwärmen, das Filet rundum direkt kurz anbraten, bis der Speck Farbe annimmt. Dann die Temperatur reduzieren und das Fleisch indirekt bei ca. 160 °C fertig grillieren, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist (ca. 25–30 Minuten). Vor dem Tranchieren 5–10 Minuten in der Wärme ruhen lassen (das Fleisch gar dann leicht nach).

Für die Senfbutter alle Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Folie einrollen und kühl stellen, bis sie fest ist. Das Filet in Medallions schneiden und mit einer Scheibe Senfbutter servieren; mit Rosmarin, gehackten Nüssen oder grobem Pfeffer garnieren. Dazu passen Salat, Baby-Kartoffeln, Reis oder Nudeln.