



TESSINER SCHWEINSFILET MIT FEIGENSENFSAUCE

Zutaten für 6–8 Personen

2 Filets vom Schweizer Schwein (Bio Suisse-Qualität)
4 EL Feigensenfsauce von Vanini (für die Füllung)
Maggiapfeffer (allenfalls Goldfinger-Rub von Helvetic BBQ)
Rapsöl
2 EL Zwiebeln, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Butter
1 dl Portwein, weiss
2,5 dl Saucenrahm
2-3 Thymianzweige
Meersalz

Filet 1 Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen, in der Mitte halbieren und in beide Hälften von der Schnittstelle aus mit einem langen dünnen Messer ein Loch stechen, ohne das Fleisch zu durchbohren. Den entstandenen Hohlraum sorgfältig mit Feigensenfsauce, etwas Pfeffer und Thymianblättchen füllen. Filets mit Rapsöl, grobem Meersalz und Maggiapfeffer (oder Goldfinger Rub) marinieren. Den Grill auf 220°C vorheizen und die Filetstücke auf beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren, bis schöne Grillspuren entstanden sind. Danach die Hitze reduzieren und das Fleisch auf 58°C Kerntemperatur bringen, vom Grill nehmen und bei 80°C im Backofen ruhen lassen, bis es die Zielkerntemperatur von 63°C erreicht hat. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten, mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Danach den Saucenrahm hinzufügen und nochmals bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Feigensenfsauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Warum ein Briochebun? Die Süsse des Brötchens ergänzt das Aromenspiel von fruchtig und scharf perfekt.