

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Schweinefilet Jamaika

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: BBQ, Raffiniert, Fleisch, Grillen, Außergewöhnlich, Jamaika,

900 g	Schweinefilet	2,50 Teel. Piment; gemahlen
3	Scotch-Bonnet-Chilis oder - Habaneros; nach - Geschmack mehr	1/2 Teel. Schwarzer Pfeffer; frisch - gemahlen
1 Bund	Lauchzwiebeln; Weißes und - Grünes geputzt und in - 2 1/2 cm große Stücke - geschnitten	1/2 Teel. Muskatnuss; frisch gemahlen 1/4 Teel. Zimt, gemahlen
1/2 mittelgr.	Zwiebel; in 2 1/2 cm große - Stücke geschnitten	1/4 cup Destillierter Weißweinessig 3 Essl. Sojasauce
1 Stück	Ingwerwurzel a 2 1/2 cm ; - dünn geschnitten	2 Essl. Pflanzenöl 1,50 Essl. Grobes Meersalz; nach - Geschmack
3	Knoblauchzehen; abgezogen	1 Essl. Brauner Zucker 1 Essl. Pflanzenöl; zum Bestreichen
1 Essl.	Thymianblättchen, frisch; - oder doppelte Menge - getrocknet	2 Tasse/n Walnuss- oder - Eichenholzspän - kaltes Wasser einweichen - und abtropfen lassen

Tipp: Für dieses Rezept am besten nur die gleichmäßig dicken Teile des Filets verwenden (Spitzen anderweitig verbrauchen). Die Schweinefilets schmetterlingsförmig in 2 1/2 cm dicke Stücke schneiden. Dazu die Filets so auf ein Brett legen, dass ein Ende zur Tischkante zeigt.

Die Klinge eines langen, schmalen, scharfen Messers parallel zum Brett halten und die Lende der Länge nach waagrecht fast ganz durchschneiden, dabei 2 1/2 cm vor der Kante aufhören. Das Fleischstück wie ein Buch aufklappen. Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie leicht mit der Seite eines schweren Hackbeils oder einer Nudelrolle klopfen, so dass ein Rechteck mit einer gleichmäßigen Höhe von 2 1/2 cm entsteht. Bei kleineren Filets sind die Stücke nur gut fingerdick.

Die Filets in Gefrierbeutel geben.

Für die Würzmischung Chilis, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch im Mixer zerkleinern. Dann Thymian, Piment, Pfeffer, Muskat, Zimt, Essig, Sojasauce, Öl, Salz und Zucker zufügen und alles pürieren.

Die Würzmischung auf die Fleischscheiben in den Beuteln streichen und gut einmassieren.

Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren, dabei mehrfach wenden.

Den Holzkohlengrill auf mittlere Hitze anheizen.

Wenn der Holzkohlengrill bereit ist, die abgetropften Holzspäne auf die Kohle streuen. Den Grillrost einfetten. Die Fleischscheiben auf den heißen Rost legen und unter Wenden und mehrfachem Bestreichen mit Öl auf jeder Seite je nach Dicke des Fleischstücks 4-6 Minuten grillen. Die Haube nur zum Wenden öffnen, damit möglichst wenig Rauch entweicht.

Das Fleisch auf ein Schneidbrett legen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann quer zur Faser dünn aufschneiden und sofort servieren.

Schmeckt gut mit gerösteten Kartoffeln, Tomatensalat und Blattsalat.