Metzgerei Widmer
Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Schweinsfilet-Spiessli mit in Speck eingewickelten Dörraprikosen

Zutaten für 4 Portionen

600 g Schweinsfiletmedaillons à ca. 3 cm Dicke
16 gedörrte Aprikosen
16 Tranchen Frühstücksspeck
1/2 TL Salz, Pfeffer
Thymian zum Garnieren

Marinade:
4 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, gepresst, 2 TL frische Thymianblätter
1 TL Paprikapulver, scharf, 1 TL Senf

Kräuterbrotecken:
1 Pizzateig, rund ausgewallt, 1 TL grobes Meersalz

Zubereitung

1. Die Schweinsfiletmedaillons mit 2/3 der Marinade mischen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std., besser über Nacht, marinieren. Das Fleisch etwa 30 Min. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Die Dörraprikosen mit je einer Tranche Speck umwickeln und abwechselnd mit den Fleischstücken auf Spiesse stecken.
3. Für die Kräuterbrotecken den Pizzateig auf dem Grill je Seite ca. 6 Min. grillieren oder im Backofen bei 220 °C ca. 12 Min. goldbraun backen. Mit dem restlichen Drittel Marinade bestreichen und mit Meersalz bestreuen.
4. Die Spiesse auf dem Grill über mittlerer Glut oder in einer heissen Grillpfanne rundum 6–8 Min. grillieren. Mit Kräuterbrotecken anrichten und mit Thymian garnieren.

Dazu: Grüner oder gemischter Blattsalat