

Rezept

Gefülltes Schweinefilet

Ein Rezept von Gefülltes Schweinefilet, am 09.06.2026

Zutaten

1 Schweinefilet (ca. 700 g)	150 ml Bourbon-Whiskey
3 Scheiben Toastbrot	1 große Schalotte (ca. 30 g)
50 g Butter	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Stängel Estragon	1 EL süßer Senf
2 EL körniger Senf	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 Prisen Zucker
1 Eigelb (Größe M)	130 g grüner Speck in dünnen Scheiben (beim Metzger vorbestellen)
150 g Kirschholz-Räucherchips (Baumarkt oder Anglerbedarf)	Küchengarn
Fleischthermometer	Holzkohlegrill mit Deckel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Schweinefilet trocken tupfen und falls nötig Sehnen entfernen. Mit einem scharfen Messer der Länge nach eine Tasche in das Fleisch schneiden, sodass es an beiden Enden noch ca. 1 cm breit zusammenhängt. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Die Räucherchips in eine Schüssel geben, den Whiskey darübergießen und nur so viel Wasser zugeben, dass die Chips gerade bedeckt sind. Ca. 30 Min. einweichen. Das Küchengarn in einer kleinen Schüssel mit Wasser einweichen.
3. Für die Füllung die Toastscheiben entrinden und fein würfeln. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Schalottenwürfel zugeben und bei kleiner Hitze in ca. 5 Min. glasig dünsten. Dann die Toastwürfel zugeben und goldbraun rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen.
4. Die Petersilie und den Estragon waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Zusammen mit den beiden Sorten Senf zu der Schalottenmischung geben und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Wenn die Masse fast abgekühlt ist, das Eigelb unterrühren.
5. Das Schweinefilet mit der Tasche nach oben auf ein Brett legen. Außen und innen salzen und pfeffern. Die Kräutermischung in die Tasche füllen, sodass etwas davon übersteht.

6. Die Filetspitze umklappen und mit Küchengarn festbinden, damit das Fleisch überall gleich dick ist. Das gefüllte Filet mit den Speckscheiben umwickeln und mit dem gewässerten Küchengarn binden.

7. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Dazu die Kohlen oder Briketts an den Seiten aufhäufen und anzünden. Sobald sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat, die Räucherchips in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und gleichmäßig auf der Glut verteilen.

8. Ein Fleischthermometer in das Schweinefilet stecken. Das Fleisch mit der Tasche nach oben mittig auf den Grillrost setzen, sodass es nicht direkt über der Glut liegt. Den Deckel des Grills schließen und das Fleisch ca. 50 Min. garen, bis es eine Kerntemperatur von 64° erreicht hat.