

In Heu gegrilltes Rinderfilet, Auberginensteaks und Thymian-Gnocchi vom Keramikgrill

Zutaten:

- 2 kg Rinderfilet
- Salz und Pfeffer
- Wiesenheu aus dem Kleintierzubehörmarkt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL grobes Meersalz
- 2 EL Fenchelsaat
- 2 rote Chilis
- 9 Zweige Rosmarin
- Olivenöl für die Gnocchis + 75 ml für die Marinade
- 2 große Auberginen
- 1 Zitrone
- 1 große Kugel Mozzarella (am besten Büffelmozzarella)
- Gnocchis
- frischer Thymian

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt stelle ich die Marinade für die Auberginensteaks her. Dafür gebe ich einen TL Meersalz, 2 EL Fenchelsaat und 2 geschälte Knoblauchzehen in einen und stelle darin eine Paste her. Außerdem hacke ich die Nadeln von 9 Rosmarinzweigen und die Chilis ganz fein. Dann mische ich alles in einer Schüssel mit 75 ml Olivenöl und fertig ist die Marinade.

Als nächstes geht es um das Rinderfilet. Von diesem verwende ich in diesem Rezept nur das Mittelstück und den dünnen Filetschwanz. Den Kopf hebe ich mir für ein anderes Mal auf. Das restliche Filet wird nur von der dicken Sehne befreit, der Filetschwanz wird etwa mittig bis zur Hälfte eingeschnitten, umgeklappt und mit Küchengarn fixiert, damit das Filet eine gleichmäßige Dicke erhält. Dann geht es auch schon an den Grill.

Ich verwende den "" Keramikgrill. Diesen fülle ich mit dicker Steakhouse Kohle und heize ihn hoch. Außerdem richte ich mit einem halben Deflektorstein einen indirekten Grillbereich in einer Hälfte des Grills ein. Die benötigte Garraumtemperatur heute liegt erst einmal bei 160°C.

Während der Grill vorheizt fülle ich einen mit dem Heu und lege einen kleinen Rost darauf. Ist der Grill dann heiß, gebe ich das Rinderfilet ungewürzt und ohne Öl in den direkten Bereich und grille es von allen Seiten scharf an. Erst danach lege ich es auf ein Brett und würze es ausschließlich mit Salz und Pfeffer. Dann verseehe ich es noch mit einem Fleischthermometer und gebe es in den Bräter. Diesen verschließe ich nun mit Alufolie und gebe ihn in den indirekten Bereich meines Keramikgrills. Außerdem halbiere ich die Zitrone und lege sie mit den Schnittflächen nach unten in den direkten Grillbereich. Nur solange, bis die Zitrone ein paar Röstaromen angenommen hat. Außerdem schneide ich die Auberginen in etwa 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben.

Sobald das Filet eine Kerntemperatur von etwa 45°C erreicht hat, nehme ich den Bräter aus dem Grill und stelle ihn noch immer mit Alufolie verschlossen bei Seite. Das Rinderfilet darf jetzt noch einige Minuten ruhen und nachziehen. Wundert euch nicht über die niedrige Kerntemperatur, die steigt noch im Laufe der Ruhephase auf 56°C an. Das entspricht einem Gargrad von medium, also halb durch. Jetzt nehme ich noch den Deflektorstein aus dem Grill und öffne alle Lüftungsschlitze, denn nun brauchen wir richtig hohe Hitze.

Solange der Grill weiter hochheizt, presse ich noch schnell die gegrillte Zitrone in unsere Auberginenmarinade und bestreiche die Auberginensteaks mit Olivenöl. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und ab damit auf den Grill. Die Auberginen werden jetzt etwa 5 Minuten von jeder Seite gegrillt. Lasst sie lieber etwas länger im Grill, denn nur gut durchgegart schmecken Auberginen weich und saftig, ja sogar fast schon karamellisiert.

In dieser Zeit bereite ich noch schnell die Gnocchis vor. Dazu gebe ich etwas Olivenöl in eine kleine Schüssel, würze es mit Salz und Pfeffer und gebe fein gehackten frischen Thymian dazu. Sind die Auberginensteaks dann fertig, nehme ich sie aus dem Grill und heize meine Gußpfanne von Petromax auf. Darin röste ich die Gnocchis mit dem Thymianöl solange an, bis sie einen schönen krossen Mantel haben.

Auch diese Zeit nutze ich natürlich noch weiter. Die Auberginensteaks werden jetzt noch ganz schnell mit der Marinade bestrichen, mit Mozzarellafetzen und gezupfter Minze belegt und fertig.

Ist jetzt alles gut gegangen, ist auch das Filet fertig und kann aufgeschnitten werden. Zum Schluss ist zwar alles etwas stressig, aber es lohnt sich. Serviert wird das Filet in Medaillons geschnitten mit den Auberginensteaks und den leckeren Gnocchis vom Grill.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:58]

Rinderfilet mit Mangochutney

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 1 Mango
- 150 g Preiselbeeren
- 1 Chili
- 1 Stück Ingwer (4cm)
- Koriandergrün
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- Worcestershiresauce
- Salz und Pfeffer
- 2 Salatgurken
- 1/2 Melone
- Öl

- Zitronensaft
- Cayennepfeffer
- Dill

Zubereitung:

- Damit das Chutney durchziehen und somit seine Aromen entfalten kann, werde ich heute mit ihm beginnen. Dafür hacke ich die Mango, das Koriandergrün, 2 Frühlingszwiebeln, die Chili und den Ingwer klein und gebe alles in eine Schüssel. Jetzt reibe ich etwas Limettenschale darauf und gebe den Saft einer halben Limette mit dazu. Zum Schluss kommen noch die Preiselbeeren, einige Spritzer Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer in die Schüssel, dann wird alles vermischt und das Chutney ist fertig.
- Nun zum Rinderfilet. Von diesem nehme ich heute nur das Mittelstück, das heißt ich schneide den dicken Filetkopf und das etwas dünnere Filetspitzchen ab. Daraus mache ich an einem anderen Tag ein paar feine Medaillons. Aber warum mache ich das so? Ganz einfach! Das Mittelstück ist relativ gleich dick und gart somit gleichmäßig. Wäre die Spitze noch am Filet, würde diese im Garprozess austrocknen, der dicke Filetkopf wäre hingegen noch roh.
- Bevor ich das Filet grillen kann, muss noch die dicke Sehne entfernt werden. Dafür fahre ich mit einem Messer darunter und ziehe es mit leichtem Druck nach oben unter der Sehne entlang. So entferne ich zwar die Sehne, aber nicht zuviel vom Fleisch. Jetzt salz ich das Fleisch und lasse es ruhen.
- Diese Zeit verwende ich nun um den Grill vorzuheizen. Wenn der Anzündkamin glüht, gebe ich die Kohlen in den linken Bereich des Kugelgrills, lege den Grillrost und einen ein. Der Gußrost liegt hierbei direkt über der glühenden Kohle. Die Lüftungsschlitze habe ich alle ganz geöffnet. So lasse ich den Grill nun etwa 20 Minuten aufheizen.
- Ist der Gußrost nun heiß, grille ich das Filet rundherum scharf an. Der Gußrost sorgt dabei für ein schönes Grillmuster. Ist das geschehen, nehme ich das Fleisch wieder vom Grill und regle den Grill auf eine Garraumtemperatur von etwa 160°C ein. Das mache ich natürlich durch schließen der Lüftungsschlitze des Grills. In der Zeit, die der Grill benötigt um auf die gewünschte Temperatur zu kommen, werde ich das

Filet noch pfeffern. Das mache ich nicht vorher, da der Pfeffer bei den hohen Temperaturen während des angrillens verbrennt und bitter werden würde.

- Sobald der Grill stabil seine Temperatur hält, lege ich das Rinderfilet in den indirekten Bereich auf der rechten Seite des Grills und verkable es mit einem . Wenn man möchte, kann man jetzt noch ein paar Holzchips, Chunks oder ähnliches auf die Kohle geben und somit das Filet noch etwas räuchern. So bleibt das Filet nun bis zu einer Kerntemperatur von 54°C im geschlossenen Grill.
- In dieser Zeit bereite ich noch den Salat vor. Dafür schält man die Salatgurken, halbiert sie und entfernt das Kerngehäuse. Dann wird sie, ebenso wie die halbe Melone, einfach in Würfel geschnitten. Diese Würfel gebe ich dann in eine Schüssel.
- Für das Salatdressing vermische ich etwa 4 EL Rapsöl, 2 TL Honig, den Saft einer Zitrone, 1 Päckchen Dill, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer miteinander und gebe es zu den Gurken und Melonen in die Schüssel.
- Nun noch schnell alles verrühren und sobald das Filet seine Kerntemperatur erreicht hat, können wir auch schon essen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:17]

Filet Wellington vom Grill

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 2 Packungen fertiger Blätterteig
- 3 Zwiebeln
- Südtiroler Speck in Scheiben

- 500 g Champignons
- 3 EL Butter
- 4 cl Madeira
- 3 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- 2 Eigelb

Zubereitung:

1. Zuerst wird das Filet pariert, das heißt die Sehne wird entfernt und der dicke Filetkopf ebenfalls. Den mache ich mir immer getrennt, da dieser länger bräuchte, bis er gar ist und das restliche Filet dadurch zu trocken werden würde. Die Filetspitze schneide ich einige Zentimeter weiter innen zur Hälfte ein und klappe diese um, so wird daraus ein sehr gleichmäßig dickes Filet.
2. Dann werde ich die Zwiebeln, Pilze und die Petersilie kleinschneiden, bzw. hacken und kann schon am Grill weiter machen.
3. Am Grillplatz angekommen glühe ich erst einmal einen kompletten Anzündkamin mit Briketts vor. Wenn das erledigt ist, gebe ich diese in meine Kohlekörbe im Kugelgrill. Das mache ich, weil ich heute sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze arbeiten möchte und diese Körbe ganz leicht samt Kohlen hin und her zu schieben sind. Zuerst brauche ich allerdings direkte hohe Hitze, also sind die Körbe in der Mitte des Grills zusammengeschoben.
4. Über dieser direkten Zone erhitze ich nun meine Gußeisenpfanne und in ihr dann die Butter. Hier werde ich jetzt die Zwiebeln und die Pilze weich dünsten. Nach ein paar Minuten wird dann alles mit dem Madeira und der Sahne abgelöscht. Die Flüssigkeit wird nun komplett eingekocht, bis sie verschwunden ist. Dadurch haben wir den Geschmack der Flüssigkeit in der Füllung und sie ist nicht zu Flüssig für den Teig. Jetzt wird nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und fertig ist die Füllung.
5. Im nächsten Arbeitsschritt wird die Pfanne vom Grill genommen. Dann werde ich das Rinderfilet über der direkten hohen Hitze scharf von allen Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Das Filet ist noch ungewürzt.
6. Jetzt ziehe ich die Kohlekörbe auseinander und schaffe mir so einen indirekten Grillbereich. So wird der Kugelgrill auf etwa 220°C

eingeregelt.

7. In der Zwischenzeit breite ich Frischhaltefolie auf einem Brett aus und lege gleichmäßig meine Speckscheiben darauf. Auf diesen Speckscheiben verteile ich nun die Pilzmasse. Jetzt gebe ich das Filet darauf und rolle alles mit Hilfe der Frischhaltefolie eng auf, dass eine Art Bonbon entsteht.
8. Dann rolle ich die beiden Blätterteige ab und verbinde sie auf der langen Seite miteinander. Den Stoß streiche ich mit Eigelb ein, welches hier wie eine Art natürlicher Kleber fungiert. Nun kommt unser "Filetbonbon im Speckmantel" auf den Teig und wird erneut eingerollt. Alle Stöße und Enden werden hier mit Eigelb eingestrichen, damit alles schön zusammenhält. Jetzt kann man, wenn man möchte, die Oberfläche des Teiges noch schön mit dem Messer verzieren.
9. Um es mir zu erleichtern, habe ich alles mit dem Backpapier auf ein Blech gegeben. Wenn dann der Grill bei 220°C eingeregelt ist, kommt das Filet Wellington für 35 Minuten bei geschlossenem Deckel in den indirekten Bereich des Kugelgrills.
10. Nach den 35 Minuten hatte das Filet bei mir genau 58°C Kerntemperatur. Genauso liebe ich es! Dazu gab es bei uns Röstkartoffeln und selbstgemachtes Kaki-Pflaumen Chutney. Ein absoluter Traum.

Argentinisches Rinderfilet und Papaya-Pasta

Zutaten für Rinderfilet:

- 1,8 kg argentinisches Rinderfilet
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund frischer Salbei oder 1 EL getrockneter
- 1 EL Estragon

- optional 2 Knoblauchzehen

Zutaten Papaya-Pasta:

- 500 g Nudeln
- 2 Dosen Tomaten stückig
- Olivenöl
- 2 Zwiebeln gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 4 TL Majoran
- 1/2 TL Chili
- Salz und Pfeffer
- 0,75 L - 1 L Gemüsebrühe
- 1 Handvoll frischer Basilikum geschnitten
- 1 große Papaya in Würfel geschnitten
- 1 Becher Frischkäse

Zubereitung:

1. Als erstes wird das Fleisch pariert. Das heißt, die Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werden entfernt.
2. Dann vermischt man sämtliche Zutaten für die Marinade miteinander und streicht damit sorgfältig das Fleisch von allen Seiten ein. Nun kann das Filet für mindestens 3 Std. im Kühlschrank durchziehen.
3. Nach Ablauf der 3 Std. wird der Grill vorgeheizt. Dafür glühe ich einen ganzen Anzündkamin mit Briketts vor und schütte diese dann auf eine Hälfte des Kugelgrills. Jetzt muss nur noch der Rost heiß werden.
4. Während der Anzündkamin durchglüht, bereite ich die Pasta vor. Dieses Rezept ist ein sogenanntes OnePot Rezept, was nichts anderes heißt, dass alles zusammen in einem Topf gekocht wird. Dafür gebe ich alle Zutaten, außer den Frischkäse und die Papaya in den Dutch Oven.
5. Wenn ich dann soweit bin, brate ich das Filet im Kugelgrill scharf über den Kohlen an. Pro Seite bleibt es etwa 2 Min. über direkter Hitze. In der Zwischenzeit kann ein weiterer Anzündkamin mit etwa 20 Briketts aufgeheizt werden. Diese sind für den Dutch Oven.
6. Nach Ablauf der ca. 4 Minuten lege ich das Rinderfilet in den indirekten

Bereich, verkable es mit einem Kerntemperaturfühler und lasse es dort mit geschlossenem Deckel bei etwa 200°C bis zu einer Kerntemperatur von 56°C liegen. Das hat bei mir etwa 30 Min. gedauert.

7. In diesen 30 Min. werden auch die Nudeln noch gekocht. Dafür einfach den Dutch Oven auf die 20 Briketts stellen (man benötigt eigentlich nur Unterhitze) und ebenfalls die 30 Min. warten. Dann einfach noch die Papayawürfel und den Frischkäse mit hinein geben und im Dutch Oven warm halten. Jetzt aber nicht mehr kochen lassen, also den Dutch Oven von den Kohlen nehmen.
8. Das Rinderfilet vom Grill nehmen, ein paar Minuten ziehen lassen und fertig ist dieses wunderbare Grillmenü.

Dazu passt wie ich finde hervorragend ein süßer Rotwein, welcher perfekt mit dem Filet und vor allem der Papaya harmoniert.


```
<iframe allowtransparency="true" framespacing="0" frameborder="no"
scrolling="no" width="728" height="90" marginheight="0" marginwidth="0"
style="border:0px; display: block;"
src="http://c.webmasterplan.com/s_noscriptad.aspx?pcid=000c5dcc-01e8-036a-4f
e8-c3da17ce473c"><br />
</iframe><br />
```