



KLAUS WINTER EMPFIEHLT BUCHMANN'S LANDSCHWEIN



Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben



LANDSCHWEIN-FILET MIT PESTOFÜLLUNG

1. Das Schweinefilet ca. 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es beim Grillen / Garen Zimmertemperatur hat.
2. Für die Pestofüllung: Basilikumblätter in einen Mörser geben, eine Prise grobes Meersalz darüber streuen und mit dem Stößel zerreiben. Dann Pinienkerne dazugeben und weiter zerkleinern. Anschließend Parmesankäse darüber reiben und nochmals vermengen, bis sich eine homogene Masse ergibt. Nun einen kleinen Schuss Olivenöl dazu geben, damit die Masse geschmeidiger wird.
3. Das Filet der Länge nach – bis ca. 5 cm vor Ende der Filetspitze – auftrennen und mit der flachen Hand etwas anpressen. Von der Rückseite die Filetspitze quer einschneiden und auf das restliche Filet umklappen. Das

Fleisch auf der Innenseite leicht würzen. Das Pesto mit zwei Löffeln gleichmäßig im Inneren des Filets verstreichen. Anschließend das Pesto mit glatter Petersilie belegen und einrollen. Mit mehreren Fleischfäden fixieren.

4. Das gebundene Filet außen hauchdünn mit Rapsöl bestreichen. Mit Gewürz bestreuen und ohne Druck einmassieren. Den Grill oder Backofen (Achtung: nur mit Ober-/Unterhitze, keine Umluft, da sie das Filet austrocknet) auf 160 Grad vorheizen und das Filet, je nach Dicke, ca. 25 bis 35 Minuten grillen. Die Kerntemperatur beträgt jetzt ca. 60 Grad, das Fleisch ist also noch zart-rosa und herrlich saftig.

5. In feine Scheiben schneiden und sofort – zum Beispiel auf einem Salat – servieren.

Zutaten

- Filet von Buchmann's LandSchwein (pro Person ca. 200 g)

Für die Pestofüllung:

- Frisches Basilikum (pro Filet ca. 10 schöne Blätter)
 - Grobes Meersalz
 - 1 EL Pinienkerne
 - 5 schöne Blätter glatte Petersilie
 - Parmesankäse
 - Olivenöl
 - Rapsöl (aus der Region)
 - Fleischgewürz nach Wahl
-
- Küchengarn
 - Mörser