

Iberico Schweinsteaks gefüllt mit Taleggio

Für 4 Personen: Für Grill oder Pfanne

Für das Fleisch:

- 800 g Schweine Stielkottlette oder Schweinerücken vom schwarzen Iberico Schwein ca.2 cm dick. (gibt's bei uns),
- 150 g Taleggio Käse (gibt's bei uns)
- Fleur de Sel (gibt's bei uns), oder Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL Olivenöl (gibt's bei uns)
- 2 Eß. Zitronenolivenöl (gibt's bei uns) oder 1 Zitrone
- 12 Basilikumblätter, oder 2 Eß. Pesto

Das Fleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Messer Taschen in jedes Steak schneiden

Taleggio in 4 Scheiben schneiden. Zitrone waschen. trockenreiben, Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren, auspressen! Zitronenschale mit Pfeffer und 2 EL Olivenöl glatt rühren!

Man kann statt der Zitrone auch unser Zitronen-Olivenöl verwenden!

Steaks vorsichtig aufklappen, jeweils 1 Käsescheibe 3 Basilikumblätter und jeweils 1 Teelöffel von der Olivenöl –Zitronen-Pfeffermischung mit einfüllen!
Die Öffnungen mit Zahnstocher verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Und mit etwas Olivenöl einreiben.

Das Fleisch jetzt insgesamt 8 Minuten grillen oder in der Pfanne braten!

Das Fleisch in der aufschneiden und mit Kräuter und Zitronenabrieb garnieren

Als Beilage passen grüne Bohnen oder Salat mit einem Weißbrot

Mein Tipp

Sollte das Fleisch dicker sein als 2 cm! (Für 1 cm braucht es insgesamt 4 Min. Garzeit)

Einen guten Rotwein dazu, bekommen Sie bei uns!

