

Gefüllte Schweinesteaks

Zutaten für 4 Personen

4	Schweinenackensteaks, je 220 g schwer und etwa 3 cm dick, küchenfertig
1 EL	Rapsöl
100 g	Zwiebeln, fein gehackt
2 Zehe/n	Knoblauch, fein gehackt
2	Strauchtomaten, entkernt und gewürfelt
250 g	junger Spinat, gewaschen
3 Scheibe/ n	Parma Schinken, gewürfelt
120 g	Bergkäse, grob gerieben
etwas	Salz, Pfeffer und Muskat
2 TL	frischer Rosmarin, fein gehackt
½ TL	Meersalz, grob
½ TL	schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 EL	Rapsöl

Zubereitung

1. Für die Füllung auf den Seitenkocher oder Herd eine Pfanne aufheizen, das Öl hineingeben und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Die Tomaten und Knoblauch hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Zum Schluss den Spinat hinzufügen und etwa 3 Minuten bei milder Hitze zusammen fallen lassen. Die Pfanne runter nehmen, kurz abkühlen lassen und den Käse und Schinken unter rühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.
2. Für die Marinade sämtliche Zutaten gut verrühren.
3. Für die Steaks, in die Seiten jeweils eine Tasche schneiden(nicht durch schneiden). Die Füllung in die Taschen verteilen und diese mit Zahnstochern verschließen. Die gefüllten Steaks mit der Marinade von alle Seiten einreiben und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Den Grill vorheizen für direkte und indirekte Hitze(200°).
5. Die Steaks von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt an grillen und danach indirekt platzieren bis sie eine Kerntemperatur von 74° (Thermometer in das Fleisch stecken, nicht in die Füllung) erreicht hat. Locker abgedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen (dabei geht die Kerntemperatur noch etwas höher) vor dem servieren.

