Schweinefilets, geraeuchert

fuer 6 Personen

Zutaten

0.25 Tl	Currypulver
0.25 Tl	Oel, Sesam-
0.25 Tl	Salz, Meersalz
0.25 Tl	Tabasco
0.5 Tl	Pfeffer, schwarz
1 El	Koriander, frisch
1 Stueck/e	Oel
1 Tl	Salz, Meersalz
2 El	Limette
2 El	Thymian
2 Stueck/e	Schweinefilet
2 Tl	Currypulver
2 Zehe/n	Knoblauch
700 g	Mango

Die Zutaten der WÃ¼rzmischung (Thymian, 2 TL Curry, 1 TL Salz, Pfeffer, Ã–l) verrÃ¼hren und die Filets damit bestreichen. 15-30 Minuten ruhen lassen.
FÃ¼r die Sauce alle Zutaten im Mixer pÃ¼rieren. Falls zu dick, Wasser hinzufÃ¼gen. (ins. ca. 200ml)

Das gewÃ¤sserte Brett Ã¼ber die direkte mittlere Hitze (175-230Â°) legen, Grill schlieÃŸen und nach 5-10 Minuten, wenn zu rauchen beginnt, umdrehen.Filets uf Brett und bei direkter mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel 10 Minuten grillen. Brett mit Fleisch wieder Ã¼ber indirekte m.H. legen und bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten weiter grillen. Filets einmal wenden. Kerntemperatur 60Â°, 3-5 Minuten ruhen lassen.