



Schweinefilets, geraeuchert

fuer 6 Personen

Zutaten

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

Die Zutaten der WÄ¼rzmischung (Thymian, 2 TL Curry, 1 TL Salz, Pfeffer, Ä–l) verrÄ¼hren und die Filets damit bestreichen. 15-30 Minuten ruhen lassen.

FÄ¼r die Sauce alle Zutaten im Mixer pÄ¼rieren. Falls zu dick, Wasser hinzufÄ¼gen. (ins. ca. 200ml)

Das gewÄ¼sserte Brett Ä¼ber die direkte mittlere Hitze (175-230Ä°) legen, Grill schlieÄ¼en 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 Ä¼ber indirekte m.H. legen und bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten weiter grillen. Filets einmal wenden. Kerntemperatur 60Ä°, 3-5 Minuten ruhen lassen.