



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 29	Mai	2005
<b>Schweinsfiletspiessli mit in Speck eingewickelten Dörraprikosen</b>		

## ZUTATEN: für 4 Personen

600 g Schweinsfiletmedaillons à ca. 3 cm  
16 gedörnte Aprikosen  
16 Tranchen Frühstücksspeck  
1/2 TL Salz, Pfeffer  
Thymian zum Garnieren

### **Marinade:**

4 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
2 TL frische Thymianblätter  
1 TL Paprikapulver, scharf  
1 TL Senf

### **Kräuterbrotecken:**

1 Pizzateig, rund ausgewallt  
1 TL grobes Meersalz

## ZUBEREITUNG

1. Die Schweinsfiletmedaillons mit 2/3 der Marinade mischen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std., besser über Nacht, marinieren. Das Fleisch etwa 30 Min. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Die Dörraprikosen mit je einer Tranche Speck umwickeln und abwechselnd mit den Fleischstücken auf Spiesse stecken.
3. Für die Kräuterbrotecken den Pizzateig auf dem Grill je Seite ca. 6 Min. grillieren oder im Backofen bei 220 °C ca. 12 Min. goldbraun backen. Mit dem restlichen Drittel Marinade bestreichen und mit Meersalz bestreuen.
4. Die Spiesse auf dem Grill über mittlerer Glut oder in einer heissen Grillpfanne rundum 6– 8 Min. grillieren.
5. Mit Kräuterbrotecken anrichten und mit Thymian garnieren.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

---

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

**Tel 01 462 00 90 • Fax 01 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)