



# Iberico Filet IN WALNUSSKRUSTE

- 1 Die Vorbereitungen für dieses Gericht sind schnell erledigt, im ersten Schritt wird der Wood Wrap für ca. 20 Minuten im Wasser eingelegt. In der Zwischenzeit werden die Walnüsse klein gehackt und zusammen mit etwas Olivenöl, Salz, buntem Pfeffer und Rosmarin vermengt.
- 2 Danach wird das Iberico Filet aus der Verpackung genommen, abgetupft und von allen Seiten gesalzt. Das Holzpapier auf eine flache Unterlage legen, etwas Küchengarn darunterlegen und das Fleisch in den Wood Wrap legen.
- 3 Die Walnuss-Masse wird nun auf das Filet verteilt, der Wood Wrap geschlossen und mit dem Küchengarn zusammengebunden. In der Zwischenzeit wird der Burnhard Fat Fred auf ca. 180 Grad indirekte Hitze vorbereitet, dafür werden einfach 2 Brenner eingeschaltet.
- 4 Sobald der Grill die Hitze erreicht hat, darf das Schweinefilet-Päckchen im indirekten Bereich des Grills Platz nehmen. Je nach Größe des Filets, dauert es nun bis zu 45 Minuten bis die gewünschte Garstufe erreicht wurde.
- 5 Während das Iberico Filet im Wood Wrap gegart wird, kümmern wir uns um den Spinat. Dazu wird etwas Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne auf dem Seitenbrenner erhitzt. Den Spinat anschließend in die Pfanne geben und mit Salz & Pfeffer leicht würzen. Zwischendurch den Spinat immer mal wieder in der Pfanne durchmischen.
- 6 Wenn das Filet eine Kerntemperatur von ca. 58 bis 60 Grad erreicht hat, wird es vom Grill genommen. Nach einer kurzen Ruhephase wird es aus dem Wood Wrap genommen und in Tranchen geschnitten. Der gebratene Spinat wird anschließend mit dem Iberico Filet serviert.



## Zutaten

für 2 Personen

Iberico Schweinefilet  
Walnüsse  
frische Kräuter  
wie z.B. Rosmarin  
gutes Olivenöl  
frischer Spinat  
Salzflocken  
Pfeffer

400 g  
5-6