

Zarte, mit Fetakäse gefüllte und mediterran eingelegt Schweinefilet- Medaillons zum Grillen



Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Schweinefilet	Filet sauber von den Sehnen befreien und in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden, die Filetspitze etwas größer lassen. Bei jedem Medaillon mit einem spitzen Messer von einer Seite flach einstechen und eine Tasche einschneiden.
100 g	Fetakäse	in Stücke schneiden, in die Taschen einfüllen, dann die Medaillons seitlich auf ein Holzstäbchen stecken und dabei die Taschen verschließen.
Marinade:		
2	Knoblauchzehen	schälen, pressen
1	Zitrone	Saft auspressen und etwas Schale abreiben
1 Bund	Mediterrane Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum)	fein hacken
2 EL	Olivenöl	Zutaten für die Marinade vermischen, Fleisch damit einstreichen und mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Durch die Säure wird das Fleisch außen etwas grau, aber sehr zart! Vor dem Grillen die Spieße herauslegen und auf Zimmertemperatur bringen.
1 TL	Salz	
je eine Prise	Pfeffer, Zucker	