

Gegrillte Schweinelendemedallions und Hähnchenbrust im Speckmantel

3. April 2011 |  Autor [Leroy](#)

*Dieses Gericht widme ich Thomas, seiner lieben Frau und dir Micha 😊
Danke für eure Rückmeldung... 😊*



Zutaten:

Für die Marinade:

- 6-8 EL Olivenöl
- 4 gehäufte TL Senf
- 3-4 EL Honig
- Thymian (frisch wenn vorhanden), vom Zweig gelöst
- 4 mittlere Salbeiblätter, fein gehackt
- Pfeffer
- Saft einer Zitrone
- Gut miteinander verrühren



Fleisch:

- 400 g Schweinelende
- 350 g Hähnchenbrust

Zubereitung:

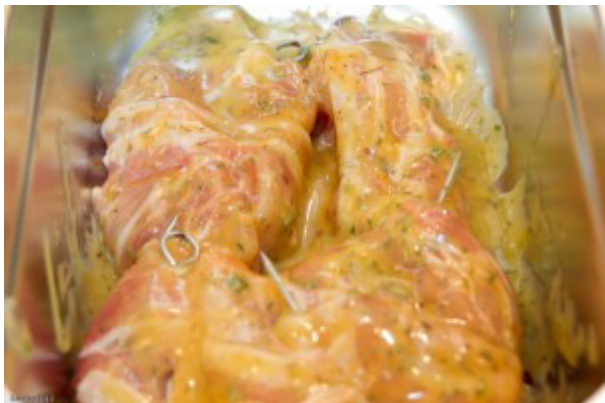
- Die Hähnchenbrust waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen
- Parieren (also alles Fett wegschneiden, die dünne Haut an der Vorderseite falls vorhanden entfernen)
- Brüste jeweils halbieren



- Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen



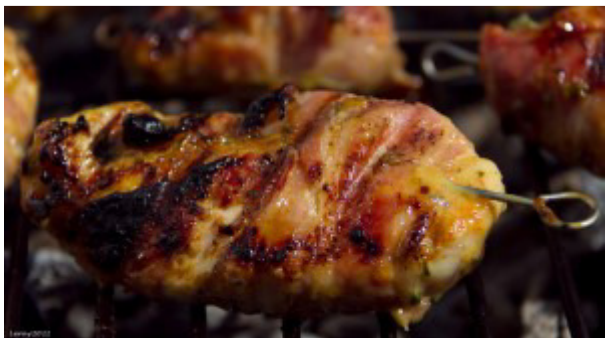
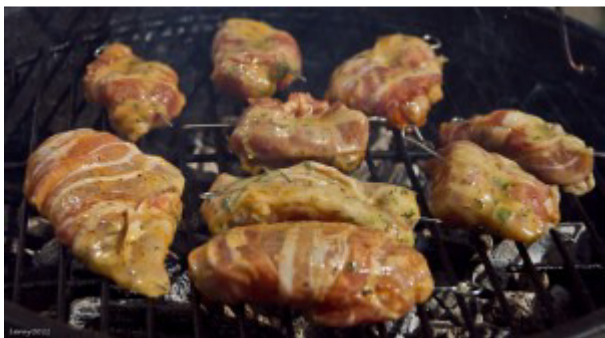
- Mit der Marinade bestreichen
- In eine oder mehrere Speckscheiben wickeln



- Die Schweinelende ebenfalls waschen, parieren und dann in Medaillons schneiden
- Würzen wie oben
- Mit der Marinade bestreichen (Pinsel)
- Um den Umfang eine Speckscheibe wickeln, ggf. mit Fleischnadeln fixieren



- Bei kleiner Hitze im Kugelgrill gut durchgrillen (Schwein und Huhn sollten immer durchgegart worden sein)



- Servieren kann man das wie schon öfter empfohlen mit grünem Salat, dieser Soße und Rosmarinkartoffeln mit Zucchini



- Und hier dann das fertig angerichtete Gericht



- PS: zu dunkle Stellen hat der Speck freundlicherweise aufgenommen (vorausgesetzt, er wurde richtig gewickelt) und somit kann die “Kohle” notfalls entfernt werden, einfach runterkratzen

Guten Appetit wünscht Leroy!!!

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#), [Huhn und Geflügel](#), [Mediterran](#), [Saucen & Dips](#)