



Fledermaus vom Schwein

Für 4 Personen

ZUTATEN

4 Stück Fledermaus (Kachelfleisch) vom Schwein
4 EL Pesto Rosso
4 Scheiben Hirschschenken aus Tirol
4 Scheiben Bergkäse
12 Stück Thai Spargel
Salz und Pfeffer
Grillgewürz nach Wahl

Zubereitung

1. Die Fledermaus leicht plattieren, salzen und pfeffern oder würzen mit Grillgewürz nach Wahl.
2. Das Fleisch mit dem Pesto bestreichen, mit dem Schinken und Käse belegen.
3. Einrollen und zu einer kompakten Rolle zusammenbinden.
4. Grill auf 230°C vorheizen und ca. 12 Minuten direkt grillen, dabei einmal wenden.
5. Bei einer Kerntemperatur von 54-55 °C vom Rost nehmen, ca. 7 Minuten rasten lassen und schräg aufschneiden.

<u>Hilfsmittel:</u>	Küchengarn
<u>Vorbereitungszeit:</u>	20 Minuten
<u>Grillen:</u>	12 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte, große Hitze (ca. 230 °C)
<u>Ruhezeit:</u>	ca. 7 Minuten
<u>Schwierigkeit:</u>	mittel