

# Gegrillte Schweinefilets mit texanischer Note

(ca. 4 Portionen)

## Zutaten:

- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 Gewürznelken
- 1 gehäufte EL geräuchertes Paprikapulver
- abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange
- 1 kleiner Bund Thymian, die Blätter abgezapft und sehr fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, geschält, sehr fein gehackt
- 150ml Bio-Tomatensketchup
- 6 EL Balsamico-Essig
  
- 2 Schweinefilets, je ca. 400g
- Meersalz und frischgemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Handvoll Koriandergrün, abgezapft und gehackt (nach Belieben)
- Saft von 1 Zitrone (nach Belieben)

## Zubereitung:

Für die Marinade die Kreuzkümmel- und Fenchelsamen mit den Nelken im Mörser zerstoßen, anschließend mit dem Paprikapulver, der Schale und dem Saft der Orange, dem Thymian, dem Knoblauch, dem Ketchup und dem Essig vermischen. Die Filets salzen und pfeffern. Einen kleinen Teil der Marinade beiseite stellen (für später zum Glasieren) und die Filets in die restliche Marinade einlegen, so dass sie vollständig bedeckt sind. Mindestens 1 Stunde oder bis zu ½ Tag marinieren lassen.

Das Fleisch auf dem Holzkohlegrill oder unter dem heißen Ofengrill 15-20 Minuten grillen, bis es schön dunkel geworden ist. Jedes mal, wenn Sie die Filets wenden, mit der zurückbehaltenen Marinade bestreichen, so dass sich eine klebrige, schwärzliche Glasur bildet. Die fertigen Filets auf eine großen Platte legen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann die Filets einfach halbieren und nach Belieben mit Koriandergrün bestreuen oder mit Zitronensaft beträufeln.