

Schweinskotelett mit Steinpilz-Butter Füllung vom Grill

4-Personen

Zutaten

- 4 - Schweinskoteletts zu je ca 200-gr
(Vom Metzger eine Tasche für die
Füllung schneiden lassen)
- 10 - gr Steinpilze getrocknet
- 2 - Zweige Rosmarin
- 2 - schwarze Oliven (z.B. Kalamata)
- 2 - EL Butter weich
- 1-2 - TL Zitronensaft
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- einige - Zahnstocher



Zubereitung:

Steinpilze in warmem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit Rosmarin von den Stielen zupfen und hacken.

Olivenfruchtfleisch in Schnitzern vom Stein schneiden. Butter mit meinem Schneebesen schaumig rühren und alles mischen.

Steinpilze abgiessen, gut ausdrücken und fein hacken.

Zur Butter geben, mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, alles gut verrühren und kalt stellen.

Schweinskoteletts mit der Steinpilz-Butter füllen und mit Zahnstocher verschliessen.

Auf dem heissen Grill mit direkter Hitze von jeder Seite 4-5 Minuten grillieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Dazu passen Röstkartoffeln und ein Caesar Salat gut!