



## Schweinefilet mit Kritharaki-Nudeln und Metaxa-Soße



### Die Zutaten:

- 2x 400 g Iberico Schweinefilet
- 300 g Kritharaki (griechische Nudeln)
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Tomatenmark
- 50 ml Metaxa
- 400 ml Sahne
- 200 g Feta
- etwas Olivenöl
- 1 TL Salz

- 1 TL Zucker
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL geräucherte Paprika

## Die Zubereitung:

1. Bevor das Fleisch auf dem Grill landet sollte es mindestens eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden damit es Zimmertemperatur annehmen kann. In dieser Zeit werden die Filets pariert, das heißt von Sehnen und überschüssigem Fett befreit.
2. Als letzten Schritt der Vorbereitung bleiben die lästigen aber notwendigen Schnibbelarbeiten. Paprika und Zwiebeln werden in kleine Stücke geschnitten, der Feta in kleine Würfel und der Knoblauch wird fein gehackt.
3. Nachdem ich den Grill für direkte, hohe Hitze vorbereitet habe werden die Filets gesalzen und von beiden Seiten scharf angegrillt. Anschließend geht es im indirekten Bereich weiter und die Temperatur im Grill wird auf ca. 150°C gesenkt.
4. Währenddessen geht es mit einer Pfanne auf dem Seitenkochfeld weiter. Zwiebeln, Paprika und Knoblauch werden in etwas Olivenöl angebraten bis die Zwiebeln glasig sind. Dann wird das Tomatenmark hinzugegeben und kurz mit angeröstet. Anschließend kommt der Metaxa dazu, kurz ein Feuerzeug dranhalten und schon wird flambiert! Dieses flammende Spektakel macht schon was her! Zusammen mit der Sahne kommt jetzt der Feta in die Pfanne. Außerdem werden die Gewürze hinzugegeben. Ab jetzt darf die Metaxa Soße noch ca. 15 Minuten leicht köcheln. Zwischenzeitlich habe ich die Kritharaki Nudeln nach Packungsanweisung gekocht. Diese dann zur Metaxa Soße geben und alles gut durchmengen. Damit wäre dieser Teil schon mal fertig.
5. Die beiden Schweinefilets haben mittlerweile auch ihre Kerntemperatur von 60°C erreicht, können vom Grill genommen und zusammen mit den Nudeln in Metaxa-Soße serviert werden.

Guten Appetit!