



Zutaten

- 600 g geputztes Rinderfilet (aus dem Mittelstück)
- Kochateliers Rauchsatz „Smokey Dokey“, Pfeffer
- Butter
- Eingeweichte Rauchspäne

Hauptgang, vom Grill

Zart geräuchertes Rinderfiletmedaillon

Entdecken Sie das zart geräucherte Rinderfiletmedaillon! Perfekt für Ihr nächstes Dinner. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Rinderfilet in 4 Medaillons aufteilen. Kräftig würzen und indirekt, kalt Räuchern. dafür nur eine Zone des Grills vorheizen und darauf die Späne in einem feuerfesten Gefäß stellen.
2. Sobald die Späne rauchen, die Medaillons in einer kalten Zone des Grills in den Rauch stellen (am besten mit Kern-Thermometer).
3. So garen die Medaillons sehr langsam auf die gewünschte Kerntemperatur und nehmen den Rauchgeschmack an.
4. Kurz bevor die gewünschte Temperatur erreicht ist das Fleisch vom Grill nehmen, diesen hoch heizen und das Fleisch kräftig angrillen.