



Pinwheels mit Ländle Arlberger und Bärlauch

Zutaten:

1 Flank Steak
250g Ländle Arlberger
1 Handvoll Bärlauch
1 Handvoll Spinat
6 Scheiben Karree Speck
1EL Senf
1EL Steak Gewürz

Kartoffelpüree:

1 kg Kartoffeln
200 ml Ländle Milch
50 g Ländle Butter
100g Ländle Arlberger gerieben
Muskat
Salz und Pfeffer
1 Handvoll Bärlauch kleingeschnitten

Zubereitung:

Das Flank Steak wird aufgeschnitten und aufgeklappt (Schmetterlingsschnitt).

Mit Senf bestreichen, würzen und mit Bärlauch, Spinat, Speck und Käse belegen. Anschließend rollt man das Steak auf und presst es dabei fest zusammen, so dass die Füllung nicht entweichen kann. Mit Küchengarnt bindet man es etwa alle 3 cm zusammen, dass man es zwischen dem Garn später in Scheiben schneiden kann.

Das Garn sorgt dafür, dass die Medaillons in Form bleiben. Die einzelnen Pinwheels spießt man dann auf kleine Spieße und grillt sie bei direkter mittlerer Hitze ca. 200° etwa 2-3 Minuten je Seite.

Anschließend legt man sie in den indirekten Bereich des Grills und zieht sie auf die Kerntemperatur von 54° fertig.

Kartoffeln kochen und schälen. Kartoffeln zusammen mit Butter, Käse und Milch zu einem sämigen Kartoffelpüree stampfen.

Mit Muskat, Salz und etwas Pfeffer würzen und mit Bärlauch bestreuen.