


# Kalbsrack vom Grill gefüllt mit Feigen, Rohschinken und Thymian



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 10 min

 Aktivzeit: 25 min

 Anspruchsvoll



## Zutaten

für 12 Personen

**2.5 kg** Rack vom Schweizer Kalb  
**200 g** getrocknete Feigen  
**100 g** Rohschinken  
**60 g** ganze Mandeln  
**1 TL** Fenchelsamen  
**0.5 Bund** Thymianzweige  
Pfeffer aus der Mühle  
Holzspiesschen  
Küchengarn

## Nährwerte

1 Portion (ohne Pasta-Tomaten-Salat) enthält ca.:

**429** kcal  
**47 g** Eiweiss  
**10 g** Kohlenhydrate  
**22 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

## Zubereitung

- 1 Mit einem scharfen langen Messer von den Querseiten her einen ca. 3 cm breiten Tunnel ins Kalbsrack schneiden.
- 2 Feigen und Rohschinken fein schneiden, Mandeln fein hacken, Fenchelsamen grob zerstossen und Thymian von den Stielen zupfen. Alles gut vermengen, mit Pfeffer würzen und in das Kalbsrack füllen.
- 3 Die beiden Enden des Racks mit je zwei Holzspiesschen und etwas Küchengarn verschliessen.
- 4 Einen Grill mit Deckel vorbereiten. Wir grillieren mit indirekter Hitze: Kohle in eine Hälfte des Grills legen und anfeuern (ca. 140–150 °C), eine Aluschale in die andere Grillhälfte legen.
- 5

Ist die Glut parat, Kalbrack mit der Fleischseite auf den Grillrost legen – und zwar über die Aluschale. Die dicke Seite ist der Glut zugewandt. Für ca. 45 Minuten geschlossen grillieren. Kalbrack wenden, sodass die Knochen in Richtung Glut zeigen. Nochmals 45–60 Minuten geschlossen grillieren.

6 Kalbrack vom Grill nehmen, in Alufolie wickeln und 15–20 Minuten ruhen lassen. Aus der Folie nehmen, portionieren und sofort servieren.

Dazu passt Pasta-Tomaten-Salat.