



## 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 Küchengarn 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.