



SR3

SAARLANDWELLE

Hören, was ein Land fühlt.

SR 3 - REZEPTFIBEL

Grillen mit Wild

Rezepte von Dirk Clanget & Ulrich Kuhn - Hein

Zutaten:

Schwarzer Pfeffer
Rosmarin
Thymian
Chilischote
Oregano
Piment
Salbei
Lorbeerblatt
Wenig Kümmel

Wenig Muskatnuß
Olivenöl
Grobes Meersalz

Zubereitung:

Die Gewürze je nach Vorlieben und Vorhandensein zusammenstellen. Bei den Chilies an die Schärfe denken. Dann kurz in der trockenen, heißen Pfanne anrösten und entweder im Mörser mahlen oder zusammen mit Öl und Salz im Mixer oder mit dem Mixstab auf die gewünschte Konsistenz schroten.

Dieses Gewürzöl, abgefüllt in ein sauberes Glas, kann im Kühlschrank oder auch draußen einige Wochen durchhalten. Man kann es übrigens auch als Pizza-Würze oder natürlich auch bei anderem Fleisch einsetzen.

Für die Leichtigkeit kann man ein paar Spritzer Zitronen- oder Limettensaft hinzu geben, das verträgt sich gut mit den schweren Gewürzen. Man darf allerdings nicht zu viel hinzugeben, da Säure ja auch einen Garprozess in Gang setzen kann.

Zutaten:

1,5 kg kernlose Wassermelone
Curry
Grobes Meersalz

Zubereitung:

Das Salz und das Curry miteinander mischen und auf Seite stellen. Die Wassermelone schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben wie Kuchenstücke nochmal vierteln und auch auf die Seite stellen.

Der Witz an der Sache ist, dass der Zucker an der Melonenaußenseite durch die Grillhitze karamellisiert, das Innenleben aber noch komplett kühl ist. Deshalb dürfen auch die Scheiben auch nicht zu dünn sein.

Erst wenn alles andere fertig gegrillt ist, kommen die Wassermelonen dran. Sie werden maximal 2 Minuten auf jeder Seite gegrillt. Ist das Melonenstück von beiden Seiten gegrillt, streut man noch etwas Currysalz darüber und dann muss gleich serviert werden, um den Cruncheffekt auch wirklich genießen zu können. Wer keinen Curry mag, kann natürlich das Gewürzsalz entweder ganz weglassen oder es mal mit gehacktem Dill und Fleur de Sel probieren.

Jägermeister-Marinade

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
2 kleine Chilischoten
1 daumengroßes Stück
Ingwer
1 Vanilleschote
Schale von einer Bio-Zitrone
Sesamöl
Jägermeister
Schwarzer Pfeffer
Meersalz

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen, die Chili von den Kernen befreien, beides fein hacken. Die heiß gewaschene Zitronenschale ohne die weiße Unterhaut abschälen und ebenfalls fein hacken. Man kann sie auch mit einem Zestenreißer abziehen oder über einer feinen Reibe abhobeln. Den Ingwer schälen und genauso fein würfeln. Die Vanille halbieren und das Vanillemark auskratzen.

Diese Mischung wird mit Sesamöl vermischt, so dass es eine zähe Paste ergibt. Jetzt soviel Jägermeister zugeben, bis die Marinade leicht zähflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abfüllen. Diese kräftige Marinade eignet sich, kräftiges Fleisch einzulegen, aber auch als leichter Lack zu einem Wildfilet nach dem Grillen.

Lila Grillpotatoes

Zutaten:

1 kg lila (blaue) Kartoffeln
Salz
Etwas Öl zum Einpinseln
Fleur de sel

Zubereitung:

Die Vitelotte (auch Negrèsse, Truffe de Chine, blaue französische Trüffelkartoffel, in Deutschland auch als „Blaue Kartoffel“ im Handel) ist eine blau-violette Ur-Kartoffelsorte. Der violett-blaue Mehlkörper der Kartoffel hat einen Geschmack ähnlich dem der Esskastanie. Sie ist weniger süß als unsere gewöhnlichen Kartoffelsorten.

Die Kartoffeln sorgfältig waschen und mit der Schale in ausreichend Salzwasser etwa 8 Minuten ankochen. Dann etwas abkühlen lassen, längs halbieren und auf der Schnittseite etwas mit Öl bepinseln.

Auf der Schnittseite auf den Grill legen, aber erst, wenn das restliche Grillgut in 5 Minuten fertig sein müsste. Soviel in etwa dürften die lila gegrillten Kartoffeln dann auch noch brauchen, bis sie eine ungewöhnliche Beilage zu allerlei Grillgerichten darstellen, mit einer Prise Fleur de sel eine Delikatesse.

MaTo Chutney

Zutaten: (für etwa 6 Portionen)

1	reife Mango	Etwas brauner Zucker
12	Kirschtomaten	Evtl. nach Geschmack etwas
1	Frühlingszwiebel	frischen Koriander, gezupft
1	Knoblauchzehe	
6 El	Olivenöl	
2 El	Tomatenketchup	
	Saft von zwei Limetten	
	Grobes Meersalz	
	Grob gemahlener schwarzer Pfeffer	

Zubereitung:

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch rundherum vom Kern abschneiden. Fein würfeln und mit Limettensaft beträufeln. Die Kirschtomaten waschen, den Stielansatz entfernen und grob hacken, Frühlingszwiebeln und Knoblauch ebenfalls waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.

Alles mischen, mit dem Olivenöl, dem Ketchup und den Gewürzen vermengen und nochmal den Schärfegrad abschmecken.

Wer es mag, kann jetzt noch fein gezupften, frischen Koriander hinzugeben.

Das Chutney einfach eine halbe Stunde ziehen lassen und schon haben wir eine würzige Beigabe zu jedem wilden Grillgericht.

Raffinierte Steaks vom Reh

Zutaten: (für etwa 4 Portionen)

1 Tl	gerebelter Rosmarin	1 kg	schiere Rehnuss aus der Keule
½ Tl	gemahlener Piment	200 g	Bauchspeck in dünnen Scheiben
1 Tl	gerebelter Thymian	1	El Rapsöl
1 Tl	gerebelter Oregano		Bratkordel zum Binden
½ Tl	grob gemahlener schwarzer Pfeffer		
1 Tl	Meersalz		
½ Tl	gerebeltes Lorbeerblatt		
½ Tl	gerebelten Salbei		

Zubereitung:

Die Gewürze am besten in einem Mörser bzw. einem Mixer grob schroten. Diesmal nicht wegen des Aromas anrösten, weil sie ja mit dem Wildfleisch auf den Grill kommen und dort durch die Hitze ihren herrlichen Geruch und Geschmack entwickeln können.

Das Wildfleisch in vier möglichst hohe Steaks teilen. Anhängende Reststücke für andere Zubereitungen verwenden und beiseite legen. Natürlich funktionieren auch Steaks aus dem Rücken, die Grillzeit verkürzt sich dann etwas. Die Steaks nur mit dem Außenrand durch die Gewürzmischung rollen, jeweils eine Speckscheibe um den Gewürzrand mit Bratkordel zusammenbinden wie beim Tournedos Rossini.

Die Steaks nun auf der Ober- und Unterseite etwas mit wenig Öl einpinseln und auf einen sehr gut angeheizten Grillrost geben (wegen des Musters) und auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten grillen. Dann, je nach dem, wie rosa man das Fleisch möchte, insgesamt etwa 12 bis 15 Minuten an einer weniger heißen Seite des Grills weitergaren lassen.

Vor dem Servieren ruhig 5 Minuten ruhen lassen.

Zutaten: (für etwa 4 Portionen)

Für die Spieße

800 g Rehrücken ohne Knochen
200 g sehr dünne Scheiben vom
geräucherten Bauchspeck
(Bacon)
Etwa 8 gewässerte Holz- oder
Bambusspieße

Für die Marinade

6 El Sojasauce
3 El Honig (flüssig)
6 El trockener Sherry
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 Zitronengrasstengel
Wenig schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Rehrücken nochmals ganz sauber enthäuten, dann etwa dritteln und jedes Drittel der Länge nach in möglichst dünne Scheiben schneiden, zur Not etwas plattieren. Die Scheiben mit jeweils einer Speckscheibe belegen und zieharmonikaartig auf die Spieße stecken.

Für die Marinade die Sojasauce, den Honig und den Sherry sorgfältig verrühren. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken, das Zitronengras kurz waschen, die Enden abschneiden und ebenfalls hacken. Alle Zutaten zusammenrühren und die Spieße in einem flachen Gefäß darin mindestens eine halbe Stunde marinieren.

Dann zum Grillen gut abtropfen lassen und sehr kurz heiß grillen. Eine passende Würzsauce lässt sich ebenfalls schnell aus etwas Erdnuß- oder Tahinpaste, Sojasauce, Tomatenketchup, Limettensaft und Sherry mischen und ergänzt sich hervorragend mit dem exotischen Marinadengeschmack.

Zutaten: (für etwa 4 Portionen)

600 g Wildfleisch
300 g Schweinefleisch
100 g weißer Speck
2 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
1 TL Salz
1 TL Paprika, edelsüß
1 TL schwarzer Pfeffer

Jeweils 1 Messerspitze ge-
mahlener Muskat, Majoran,
Rosmarin, Salbei
50 ml Malzbier
500 g Schweinenetz
(beim Metzger bestellen
oder beim Schlachthof be-
sorgen)

Zubereitung:

Wildfleisch, Schweinefleisch, Speck grob parieren, also von harten Sehnen und Häuten befreien und eine kurze Zeit im Tiefkühler anfrieren lassen. Dann durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes laufen lassen. Zum Schluss die Zwiebel hinterherschieben. Knoblauch grob hacken und mit den Gewürzen und Kräutern zum Hackfleisch geben und gute vermischen. Das Malzbier zum Schluss zugeben und nochmals gut durchmengen.

Aus dem gewässerten Schweinenetz etwa 15 cm große Flecken schneiden. Die Fleischmasse in etwa 10 gleichgroße Burger formen, etwas plattdrücken und mit dem Schweinenetz einwickeln. Das ganze nochmal für ne Stunde in den Kühlschrank und dann ab auf den heißen Grill...

Ein prima Rezept, wenn man verschiedenes Wildfleisch übrig hat, auch die Zusammenstellung der Anteile muss nicht haargenau den Mengen entsprechen. Die Gewürze sind natürlich wie immer Geschmackssache.

Wildes Bärlauchpesto

Zutaten: (für etwa 4 Portionen)

150 – 200 g frischen Bärlauch	Evtl. etwas Zitronensaft und/ oder ein Schuss Tabasco
50 g frisch geriebenes Parmesan	
50 g Pinienkerne	
150 ml Olivenöl	
Grobes Meersalz	
Grob gemahlener schwarzer Pfeffer	

Zubereitung:

Den gewaschenen und trocken abgeschüttelten Bärlauch grob hacken und in einen Mixer geben. Den Parmesan hinzugeben und die Pinienkerne, die vorher in einer trockenen Pfanne etwas angeröstet und wieder abgekühlt worden sind, ebenso hinzufügen. Jetzt die Hälfte des Olivenöls hinzugeben und das Ganze zur gewünschten Konsistenz mixen. Dann würzen und nach und nach das restliche Öl hinzumixen. Nochmals abschmecken und in ein sauberes Schraubglas abfüllen. So hält sich das Pesto mindestens 1 Woche im Kühlschrank und falls etwas übrig sein sollte, ist es immer ein guter Partner von Pasta oder Risotto.

Wildspieße(r)

Zutaten: (für etwa 4 Portionen)

800 g schieres Wildfleisch (kann ruhig gemischt sein)	Olivenöl
400 g Bauchspeck	Salz
2 rote Paprika	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 gelbe Paprika	Evtl. etwas Muskatnuss und Chili
2 Zucchini	
2 Gemüsezwiebeln	8 Metall- oder gewäs- serte Holzspieße
Frisch zerkleinerter Rosmarin	1 Zitrone

Zubereitung:

Das Wildfleisch (am besten von Rücken oder Keule) in etwa 2 cm lange, gulaschgroße Stücke schneiden. Den geräucherten Bauchspeck in halbzentimeterdicke Scheiben und dann in etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Die Gemüse waschen, putzen und in ähnlich große Stücke zerteilen. Die Zutaten jeweils abwechselnd auf die Spieße stecken. Das Öl mit den Gewürzen vermischen und die Spieße darin einige Zeit einlegen. Zum Grillen gut abtropfen lassen und nicht zu heiß von allen Seiten 2 Minuten grillen. Kurz ruhen lassen und dann mit Zitronenachtel servieren. Zwei Tipps: man kann die Marinade auch mit etwas Harissa (Chilischotenpaste) scharf machen oder die Spieße vor dem Grillen leicht mit Honig bestreichen.