

Rehspießchen & Saltimbocca vom Hirsch und Grillbaguette mit Oliven

THOMAS SCHARLER



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER

ZUTATEN

(4 Portionen)

Rehspießchen

1 Rehrücken
1 Zucchini
Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sel – Meersalz
4 Holzspieße

Saltimbocca vom Hirsch

500 g Hüferl vom Hirsch
4 Blätter Salbei
1 Birne
50 g Butter
3 EL Kristallzucker
40 g Ziegenkäse
8 Scheiben Prosciutto

Grillbaguette mit Oliven & Rosmarin

350 ml Wasser (35 °C)
25 g Hefe
500 g Weizenmehl
1 EL Olivenöl
Rosmarin (nach Geschmack)
10 g Salz
50 g schwarze Oliven, gehackt



Zubereitung

Rehspießchen: Den Rücken zuputzen, von Sehnen und Silberhaut befreien und in nicht zu dicke Medaillons schneiden. Die Zucchini waschen, einmal der Länge nach durchschneiden und in etwa gleich dicke Stücke wie das Fleisch schneiden. Die Rehmedaillons und Zucchini abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Rehspießchen kurz auf dem Grill anbraten, danach mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen.

Saltimbocca vom Hirsch: Das Hüferl vom Hirsch in fingerdicke Scheiben schneiden und mit dem Schnitzelhammer dünn klopfen. Anschließend den fein gehackten Salbei darüberstreuen. Die Birne in fingerdicke Längsstreifen schneiden, entkernen und in eine Pfanne mit Butter geben. Danach Zucker darüberstreuen,

karamellisieren lassen und flambieren. Den Ziegenkäse ebenfalls in fingerdicke Längsstreifen schneiden. Anschließend je einen Birnen- und einen Ziegenkäsestreifen auf die Fleischstücke legen und einrollen. Zum Schluss mit Prosciutto umwickeln. Saltimbocca je nach Geschmack am Grill anbraten.

Grillbaguette: Alle Zutaten – frische Hefe zuerst im warmen Wasser auflösen, Trockenhefe dem Mehl beimengen – in einer Rührmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten lang aufgehen lassen. Danach den Teig nochmals kneten, in Stränge schneiden und zu Baguettes formen. Die Baguettes auf einem Backblech wiederum etwa 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 30–40 Min. backen.

Thomas Scharler ist leidenschaftlicher
Jäger und Koch im Hotel Abelhof.

Selleriesalat

ZUTATEN

(4 Portionen)

Selleriesalat

1 Sellerieknolle
1 Apfel
Walnüsse (eine Handvoll)
1 Orange
1 Becher Sauerrahm
2 EL Mayonnaise
Pfeffer und Salz
Kresse



Zubereitung

Sellerieknolle schälen, in Streifen raspeln und kurz überkochen. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Die Orange schälen und filetieren.

Sellerieraspel mit Apfel, Nüssen, Sauerrahm und Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Orangenfilets sowie mit Walnüssen und frischer Kresse dekorieren.

Tomatenkompott & Erdnuss-Pesto

ZUTATEN

(4 Portionen)

Tomatenkompott

2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Rosmarin, Thymian,
Oregano, Basilikum
(am besten frisch)
1,5kg Tomaten
etwa 3 cm Ingwer
100 ml Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer
250 g Gelierzucker

Erdnuss-Pesto

300 g getrocknete Datteln
100 ml Wasser
10 g Ingwer
50 g Butter
100 ml Apfelsaft
40 g gesalzene Erdnüsse

Zubereitung

Tomatenkompott: Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Kräuter mitrösten und die entkernten sowie gewürfelten Tomaten dazugeben. Ingwer darüberraspeln. Mit Balsamico-Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Gelierzucker einrieseln. Etwa 4–5 Minuten köcheln lassen, danach in

sterile Gläser abfüllen und kalt stellen. *Erdnuss-Pesto:* Datteln (entkernt) klein hacken und mit Wasser, geraspeltm Ingwer, Butter und Apfelsaft aufkochen. Anschließend alles fein pürieren. Erdnüsse hacken und leicht anrösten. Die Erdnüsse unter die Dattelmassa heben und in sterile Gläser abfüllen, danach ebenfalls kalt stellen.



Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und
einen Video-Clip finden
Sie in der aktuellen
WEIDWERK-App!