

ZUTATEN

(6–8 Portionen)

Vorspeise: Spargel im Speckmantel

1 Bund (½ kg)
grüner Spargel
250 g Wildschweinspeck
Olivenöl zum Grillen
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
Pfeffer aus der Mühle

Hauptspeise: Rehrücken-Steaks

200–250 g Rehrücken
pro Person (vor dem Grillen
einlegen!)
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
1 Bund Oregano
8–10 Wacholderbeeren
1 Bio-Zitrone
½ l Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Beilagen

1 Bund Jungzwiebel
1 kg Erdäpfel
6 kleine Tomaten
250 g Kräuterseitlinge
1 TL Chiliflocken
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl



Rehsteaks am Ringgrill

PROF. MAG. DR. HUBERT KOPESZKI



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Rehrücken-Steaks: Den ganzen Rehrücken in eine Schüssel geben; Rosmarin, Thymian, Oregano und Wacholderbeeren darüberstreuen, die Zitrone in Scheiben schneiden und darauflegen. Mit dem Olivenöl aufgießen und im Kühlschrank bei 4°C etwa 2–5 Tage eingelegt lassen. Dann den Rehrücken aus der Marinade nehmen, zuputzen, die Silberhaut entfernen und in etwa 2 cm dicke Steaks schneiden. Die Steaks auf einem Brett auflegen, mit grob gehackten Kräutern – Rosmarin, Thymian, Oregano – würzen sowie salzen und pfeffern. Den Grill leicht mit Olivenöl beträufeln und die Steaks je nach Geschmack angrillen.

Beilagen: Das Gemüse waschen, die Erdäpfel kochen, schälen und halbieren. Tomaten halbieren, Jung-

zwiebel der Länge nach vierteln und beides salzen. Die Kräuterseitlinge putzen, vierteln, salzen und mit Chiliflocken bestreuen. Die Beilagen vor dem Grillen mit Olivenöl benetzen und nach Belieben grillen.

Spargel: Den Spargel waschen und abtropfen lassen. Den Wildschweinspeck in Streifen schneiden, auf einem Schneidebrett auflegen und den Spargel damit einrollen. Den Grill mit Olivenöl beträufeln, den Spargel auflegen und nach Belieben angrillen. Den gegrillten Spargel auf einen Teller legen und mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan garnieren.

Tipp: Der Ringgrill hat den Vorteil, dass die Temperatur des Eisenrings nach außen hin abnimmt, so kann nicht nur das Fleisch beliebig gegrillt, auch die Teller können vorgewärmt werden.

Prof. Mag. Dr. Hubert Kopeszki betreibt die Website www.wildeskochen.at und ist Autor des Kochbuches „Wildes Kochen“.



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



Eine Fotostrecke und einen
Videoclip finden Sie in der
WEIDWERK-App!