



## ZUTATEN

(4 Portionen)

### Wildschweinsteaks

1 kg Wildschweinrücken,  
von Sehnen und Haut  
befreit – etwa 3 Steaks à  
80 g (1 cm dick) pro Person

### Marinade zum Einlegen

Olivenöl  
Pfeffer aus der Mühle  
Orangen-/Zitronenpfeffer  
Knoblauchzehen, grob in  
Scheiben geschnitten  
Rosmarinzwige, grob  
zerteilt  
Wacholderbeeren, grob  
zerstoßen  
Salz  
Kräuter (etwa Maggikraut,  
Majoran und Salbei)  
Zitronenscheiben

### Grillmarinade

Olivenöl  
Honig  
Dijon-Senf (scharf)  
Sojasauce  
(zu je gleichen Teilen)

### Chili-Vanille-Weißkraut

1 Kopf Weißkraut, vom  
Strunk und von den  
äußeren Blättern befreit  
Salz  
1–2 Chilischoten, frisch  
1 Vanilleschote, frisch  
250–375 ml Schlagobers

### Fächer-Erdäpfel

400 g Erdäpfel, gewaschen  
und halbiert  
(etwa 1 Stück pro Person)  
1 Bio-Limette  
Olivenöl  
Meersalz  
Rosmarinzwige, zerteilt

# Wildschweinsteaks vom Muurikka-Grill

REZEPT VON PROF. MAG. DR. HUBERT KOPESZKI



FOTO WEIDWERK

## Zubereitung

**Wildschweinsteaks:** Den Boden einer Schüssel mit Olivenöl benetzen, beide Pfeffersorten begeben und einige Wildschweinsteaks darauflegen. Knoblauchscheiben, Rosmarinzwige sowie Wacholderbeeren auf dem Fleisch verteilen. Nun das Ganze mit Olivenöl benetzen und weitere Steaks darauflegen. Alles mit Salz würzen sowie erneut Knoblauchscheiben, Rosmarinzwige und Wacholderbeeren darübergeben. Auch die anderen grob zerkleinerten Kräuter sowie Zitronenscheiben beimengen. Nun das Fleisch etwa zwei Tage in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen, immer wieder durchmengen.

**Grillmarinade:** Olivenöl, Honig, Dijon-Senf und Sojasauce miteinander vermengen. Falls die Marinade noch zu flüssig ist, noch etwas Honig begeben.

**Grillen:** Die marinierten Steaks auf den Muurikka-Grill legen, mit der Grillmarinade bestreichen und mehrmals wenden, bis sie gar sind.

**Chili-Vanille-Weißkraut:** Das Weißkraut in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und salzen. Nun die Chilischoten halbieren, Kerne entfernen, in feine Ringe schneiden und zum Kraut geben. Auch die Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und ebenfalls dazugeben. Das Kraut mit Schlagobers marinieren, durchmengen und ziehen lassen. Danach in einem Wok am Grill oder am Herd weich garen.

**Fächer-Erdäpfel:** Die Erdäpfel mit der Schnittfläche nach unten auf ein Brett legen und oben fächerartig einschneiden. Nun die Limette zuerst in Scheiben und danach in kleinere Stücke schneiden. Backpapier auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, Meersalz darüberstreuen und die Erdäpfel mit dem Fächer nach oben darauf platzieren. Alles kräftig mit Olivenöl benetzen, Rosmarinzwige sowie Limettenstücke in den Fächerrielen verteilen und die Erdäpfel bei 185°C garen, bis sie weich sind.

Prof. Mag. Dr. Hubert Kopeszki ist leidenschaftlicher  
Wildbretkoch und betreibt die Website [www.wildeskochen.at](http://www.wildeskochen.at)



Schritt-für-Schritt-  
Anleitung auf  
unserer Website:  
[www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)



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