

# Leckerer



# vom MAIBOCK



## FREILUFTKÜCHE

Endlich gehts wieder raus, und die Mai-Ansitze versprechen frische Beute. Wie Sie diese in schmackhafte Spezialitäten verwandeln, zeigen die Spezialisten vom Wild Kitchen Project.





Die aufgespießten Reh-Lachse garen über wenig Kohle im Rauch der Triebe. So werden sie heißgeräuchert.

Die hellgrünen Spitzen von Fichte und Tanne haben ein kräuterartiges Aroma.

## ÜBER FICHTENGRÜN HEISSGERÄUCHERTER

# Rehrücken am

# Spieß

### SO GEHTS:

Im Mai lassen sich die jungen Triebe von Fichten und Tannen sammeln, die wir für dieses Rezept verwenden. Solange die Spitzen hellgrün sind, enthalten sie keine Harze und haben ein eher kräuterartiges Aroma.

Die beiden sauber ausgelösten Lachse in der Mitte noch einmal teilen, sodass vier Stücke auf flache Mangalspieße gesteckt werden können. Weil die Spieße flach sind, können die Stücke nicht verrutschen. Zuerst wird eine dünne Schicht Palmhonig aufgezupft. Der schmeckt ähnlich wie Ahornsirup, nur nicht ganz so süß. An dem Honig haftet die Gewürzmischung gut. Passend zum leicht süßen Palmhonigaroma gibt es eine Gewürzmischung von Don Marco's mit etwas dunklem Kakao darin. Nach dem Würzen werden die Spieße in Alufolie eingeschlagen. Sie müssen dann ein bis zwei Stunden ruhen.

Auf dem Mangalgrill sollten die Spieße dann mit etwas Abstand über wenig Kohle platziert werden. Dann wird auf den Kohlestücken kontinuierlich das Fichtengrün verbrannt. Im aufsteigenden Rauch wird das Wildbret dabei langsam heißgeräuchert. Etwa anderthalb Stunden dauert es, bis es im Kern auf die richtige Temperatur kommt. Außen färbt sich das Fleisch durch den Rauch dunkelrötlich und wird etwas ledrig. Dadurch wird das Innere vor Flüssigkeitsverlust geschützt und bleibt schön saftig.

### MAN BRAUCHT:

- einen komplett ausgelösten Rehrücken
- Palmhonig
- Don Marco's „King Cacao“ (Grill-Rub mit etwas dunklem Kakaopulver)
- frische Triebe von Tannen und Fichten

