

WILDES GRILLEN

Tom Heinzle

Der lang ersehnte Bock liegt, das milde Maiwetter passt – wer jetzt nicht den Grill rausschiebt, um seine leckere Beute unter freiem Himmel zu genießen, ist selbst schuld. Wie Sie aus Ihrem Wildbret im Handumdrehen etwas Unwiderstehliches zaubern, sehen Sie hier.

Rehrücken

mit Polentabirne und Erdbeer-Feldsalat

ZUTATEN

2 REHRÜCKEN*ausgelöst und geputzt*2 TL *Wildgewürz*
(siehe Seite 54)1/2 TL *Zitronenabrieb*2 EL *Olivenöl***ERDBEER-FELDSALAT**8 *Erdbeeren, in Scheiben*
*geschnitten*2 *Handvoll Feldsalat,*
*gewaschen*2 EL *Kräuteröl*2 EL *Kräuteressig***POLENTABIRNE**4 *Birnen*200 g *Polenta*1 TL *Salz*2 EL *frische Thymianblätter*

Den Rehrücken mit etwas Olivenöl einreiben. Das Wildgewürz mit dem Zitronenabrieb vermischen, und das Fleisch rundum gut würzen. Den Rehrücken bei indirekter Hitze von 140 – 150 °C auf eine Kerntemperatur von 48 °C bringen.

Die Birnen längs teilen und mit dem Kugelstecher aushöhlen. Bei indirekter Hitze (200 °C) in Folie gepackt etwa 20 Minuten weichgaren und anschließend bei direkter Hitze die Schnittfläche branden, danach warm halten. Die Polenta gemäß Packungsanweisung in der Aluschale oder im Dutch Oven auf dem Grill zubereiten. Ganz

zum Schluss die Thymianblättchen untermischen und die warm gehaltenen Birnen damit füllen.

Zwischenzeitlich den Erdbeeren bei direkter Hitze ein Branding geben. Sobald der Rehrücken die Kerntemperatur erreicht hat, bei direkter, maximaler Hitze rundum ganz kurz angrillen, sodass ein schönes Branding und Röstaromen entstehen. Die Erdbeeren, den Feldsalat, das Kräuteröl und den Kräuteressig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Rehrücken und der Polentabirne servieren.

