



Rehsteaks vom Grill mit Avocado-Frischkäsedip

Für 4 Personen

- 1,3 kg Rehkeule
- 3 Knoblauchzehen
- je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- 4 Blätter Salbei
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 1 Avocado
- 1 Stängel Koriander
- 125 g Speisequark (20 %)
- 125 g Hüttenkäse
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft
- edelsüßes Paprikapulver

Das Fleisch ausbeinen, parieren und in circa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und andrücken. Thymian, Rosmarin und Salbei waschen, trocken schüttern, Blätter beziehungsweise Nadeln

abzupfen und hacken. Zusammen mit dem Knoblauch und dem Öl verrühren, über das Fleisch geben und maximal sechs Stunden kalt gestellt marinieren.

Für den Dip die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in 1,5x1,5 cm große Würfel schneiden. Koriander waschen, trocken schüttern und die Blättchen abzupfen. Alles mit Quark und Hüttenkäse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

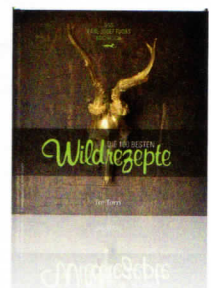
Das Fleisch aus der Marinade nehmen, leicht abtupfen und auf einem heißen Holzkohlegrill fünf bis acht Minuten grillen. Erst vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit dem Avocado-Dip servieren. Verschiedene Salate und Brot passen ebenso gut zum Grillfleisch wie gebackene Kartoffeln und gegrilltes Gemüse.

Die hundert besten

Wildrezepte

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert.

240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647



Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777,

kundenservice.shop@paulparey.de