

Rehrücken mit grünem Spargel und Tomaten

TEXTE UND FOTOS: FIRE & FOOD

Zutaten (für 4 Personen):

600 Gramm	Rehrücken
1 Kilogramm	grüner Spargel
500 Gramm	Kirschtomaten
	Salz, Pfeffer
	etwas Rapsöl



Zubereitung:

Das Rezept ist sowohl für Gas- als auch Holzkohlegrills geeignet. Sollte Ihr Grill keinen Deckel haben, können Sie den Rehrücken zum indirekten Garen auch in Alufolie wickeln. Heizen Sie den Grill an. Sobald sich eine weiße Ascheschicht auf den Kohlen gebildet hat, schließen Sie den Deckel und regeln Ihr Gerät per Luftzufuhr auf circa 200 Grad ein, sofern Ihr Grill über eine Temperaturanzeige verfügt.

Verteilen Sie die Kohle so, dass Sie eine indirekte und eine direkte Grillzone haben. Beim direkten Grillen wird das Fleisch über der heißen Kohle gegart,

Wichtig: Den Rehrücken von der Silberhaut befreien!

beim indirekten daneben. Möchten Sie den Rehrücken auf einem Gasgrill zubereiten, heizen Sie diesen nur soweit auf, dass nicht die komplette Rostfläche heiß wird. Auf diese Art kann der Rehrücken zum Garen bei geschlossenem Deckel in die „kältere“ Zone geschoben werden.

Zunächst wird der Rehrücken von der Silberhaut befreit, in circa 10 Zentimeter lange Stücke portioniert und mit etwas Öl bestrichen. Waschen Sie den Spargel und die Tomaten und legen Sie diese auf den Grillrost direkt über die Glut. 4 bis 5 Spargel können auch mit einem Zahnstocher zu sogenannten „Flößchen“ verbunden werden. Damit verhindern Sie, dass der Spargel durch den Rost fällt. Alles rundum scharf angrillen und indirekt (neben der Glut) fertig garen lassen. Beim Rehrücken genauso verfahren und bis auf eine Kerntemperatur von 55 Grad Celsius erhitzen.

GRILLSERIE „WILD AUF FEUER“, TEIL 1

Mit der Bockjagd startet auch die Grillsaison. Warum also nicht einen leckeren Rehrücken auf dem heißen Rost zubereiten?

ELMAR FETSCHER von FIRE & FOOD verrät Ihnen, wie das gelingt.



Erst nach dem Grillen wird der Rehrücken mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Nach etwa 10 bis 12 Minuten ist das Wildbret gar.

Alternativ können Sie die Kirschtomaten halbieren, mit einer Knoblauchzehe und etwas Öl in eine Aluschale geben und indirekt garen lassen. Berücksichtigen Sie, dass die Tomaten dabei etwas mehr Zeit benötigen. Sie sollten also mindestens 20 Minuten mehr einplanen, damit Sie alles gleichzeitig servieren können.

Den Rücken mit Salz und Pfeffer würzen, tranchieren und mit dem Gemüse anrichten. Zum Schluss noch etwas grobes Meersalz darüber geben.

Tipp: Zur sicheren Temperaturbestimmung empfiehlt sich ein Einstichthermometer.



keller

UNSCHLAGBAR
WENN ES UM
SCHUHE GEHT

LOWA
simply more...



**HUNTER
EXTREM GTX**

Gr. 5 - 12 | 260,- €

Hochwertiger Ganzjahres-Jagd-
schuh mit erhöhtem Schaft aus
starkem Nubukleder, GORE-
TEX®-Klimafutter, weiche Man-
schette, trittfeste, kantenstabile
Vibram-„Tsavo“-Sohle mit Weich-
trittkeil, Leichtlaufösen, wenig
Nähte im Schaft, auch für Gams-
jagden bestens geeignet.

Wählen Sie aus über 300 Mo-
dellen hochklassiger Marken
wie **Hanwag, Lowa, Mammut,**
Meindl, Scarpa, La Sportiva
oder **Zamberlan** Ihren per-
fekten Berg- oder Jagdschuh!

Wir beraten Sie gerne!



Schuh-Keller KG

Wredestraße 10

67059 Ludwigshafen

Tel.: 0621/511294

Fax: 0621/513208

www.schuh-keller.de

GRATISKATALOG 2012

gebührenfrei: 0800/5112233