



Wildes Grillen 2016

Tom Heinzle, Grill und BBQ Experte, Buchautor

office@grillwerkstatt.at

www.tomsgrillwerkstatt.at

Rezepte für 4 Personen

Wildpralinen

300 gr. Wildhackfleisch mit 20% Fettanteil, 1 Schuss Gin, Wildgewürz, Geröstete Haselnüsse, Preiselbeermarmelade passiert, BBQ Sauce, Afrikanische Würz Mischung.

Das Hackfleisch mit etwas Gin und der Wildmischung würzen. In mundgerechte Kugeln formen und auf dem Grill bei indirekter etwa 30 Minuten bei 120°C ziehen lassen.

Etwas BBQ Sauce mit Marmelade mischen und die Kugeln darin wälzen. Anschließend mit der Nuss - Würz Mischung bestreuen.

Saibling mit Blutwurst und Minze

2 Saiblingfilets, 4 Scheiben Blutwurst, 1 Bund Minze, Olivenöl, 2 Scheiben Schwarzbrot, Salz Pfeffer.

Die Minze fein hacken. Mit dem Olivenöl zu einer feinen Paste rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brot beidseitig knusprig grillen und in Streifen schneiden. Den Saibling auf der Hautseite bei direkter Hitze ca. 4-5 Minuten grillen. Die Blutwurst kurz aus beiden Seiten angrillen.

Nun die Blutwurst auf einen Teller streichen. Den gebratenen Saibling darauf legen und mit dem Brot und der Minze garnieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrüstchen Chiliblaukraut

1 Kopf Blaukraut frisch, 1 Zwiebel fein geschnitten, 1 Entenbrüstchen/Person, 1 Chili frisch fein geschnitten, 4 EL Balsamico, 2 EL Sojasauce, 1 TL Ingwer, 2 EL Honig, 1 TL Zimt, ½ Ltr. Rotwein, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer

Öl im Wok erhitzen, Zwiebeln glasig anbraten. Blaukraut in feine Streifen schneiden und dazu geben. Kurz anbraten und mit Rotwein ablöschen. Unter ständigem Rühren bissfest kochen. Mit Chili, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus Sojasauce, Ingwer, Honig und Zimt eine Marinade mischen. Fett der Entenbrust vorsichtig einschneiden und auf der Fettseite knusprig braten. Umdrehen und ca. 10 Min. fertig braten. Fettseite laufend mit der Marinade bepinseln.

Wildschweinerücken mit Pastinakencreme und Kürbis

500 gr. Wildschweinerücken, 500 gr. Pastinaken, 500 gr. Hokaidokürbis, 3 EL Honig, 1 Prise Zimt, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Kürbis entkernen, in Würfel schneiden. In einen DO geben und mit dem Honig übergießen, mit dem Zimt bestreuen. Das ganze bei Indirekter Hitze (180-200°) weich schmoren. Mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Olivenöl geschmeidig machen.

Die Pastinake schälen, würfeln und mit etwas Wasser in einem DO weich kochen. Wasser abgessen und die Pastinaken pürieren. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den bei indirekter Hitze (160°) zu einer Kerntemperatur von 58° ziehen lassen. Dann bei maximaler direkter Hitze kurz von beiden Seiten branden. Vor dem Servieren mit etwas Wildgewürz würzen.

Rehrücken mit Pilzen und Roter Bete

600 gr. Rehrücken, Salz, Pfeffer, 8 Scheiben Rote Bete gekocht ca. 5mm dick, Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, 500 gr. kleine Champignons, 3 Zehen Knoblauch fein gehackt, 1 EL Petersilie fein gehackt, Mark einer Vanilleschote, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Die Champignons putzen, das äußerste Ende vom Stiel abschneiden. 3 EL Olivenöl im Dutch Oven oder dem Grillwok erhitzen, den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Die Champignons dazugeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten braten bis die Pilze ihr Wasser verloren haben. Kurz zur Seite stellen. Petersilie, restliches Olivenöl, Vanille untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz erhitzen bis das Wasser etwas eingekocht ist. Die Rote Bete ebenfalls auf der Plancha grillen bis sie Röstaromen bekommt.

Den Rücken bei indirekter Hitze (160°) zu einer Kerntemperatur von 50° ziehen lassen. Dann bei maximaler Hitze auf beiden Seiten kurz branden. An einem warmen Ort rasten lassen bis eine Kerntemperatur von 54-56 Grad erreicht ist.

Taleggio mit Nuss, Honig und Feige

200 gr. Taleggio, 50 gr. gemahlene Baumnüsse, 4 EL Honig, 2 frische Feigen, 4 EL Feigenkonfitüre

Taleggio in 4 Teile scheiden und auf einem Räucherbrettchen bei indirekter Hitze (140-160°) 2 - 3 Minuten grillen bis der Käse weich ist und etwas Temperatur angenommen hat. Die Feigen vierteln und bei direkter Hitze auf der Schnittfläche kurz branden. Den Honig und die Nüsse vermischen. Die Konfitüre auf den Teller streichen und den Käse darauf platzieren. Die Nuss - Honig Mischung auf den Käse geben und die Feigen um den Käse verteilen. Eventuell etwas Eis dazu reichen.