



BERSTECHEER

Rehfleisch-Rosmarinstängel-Spieße

Zutaten (für 2 Personen)

500 g Rehrücken / oder sehnenfreies
Rehfleisch aus der Keule
50 g Bauchspeck
5 Schalotten
5 Kirschtomaten
5 schöne Zweige Rosmarin
Ölivenöl, Salz, Pfeffer

Knoblauch – Kräutersauce

½ Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie
1/2 Bund frischen Koriander
1/8 l Kräuternessig
1/8 l Olivenöl
Pfeffer, Salz, Zucker

Sellerie-Birnen-Walnußdip

300g Sellerie
5 Schalotten
50 g Walnüsse
1 ½ Birnen
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

Rehrücken oder Keule auslösen und der Länge nach in etwa 2 cm starke Medaillons schneiden. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen, Schalotten schälen und halbieren. Alle Zutaten abwechselnd auf die Rosmarinstängel spießen, würzen, mit etwas Öl versehen und grillen.

Für den Dip die Sellerieknolle waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Smoker, in einer Pfanne mit Olivenöl, gehackten Walnüssen, geschnittenen Schalotten und einer Prise Salz garen. Aus dem Smoker nehmen, mit einer grob geriebenen Birne mit Pfeffer, Salz und Petersilie würzen.

Für die Knoblauchsauce den Knoblauch, Petersilie, Koriander und Essig mit dem Stabmixer fein pürieren, mit dem Öl aufschlagen, mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de