



Nackensteaks von Wildschwein

in Kräuter-Knoblauch-Senf-Marinade mit Tellerkraut und gefüllten Champignons von Jan Möllmann

Zutaten

Für die Marinade

- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Dijon-Senf
- ½ TL grober Senf
- ¼ Bund Petersilie (glatt)
- Prise Zucker/ etwas Honig
- Spritzer Limettensaft
- Salz, Pfeffer

Für die Champignons

- Große braune Champignons
- Frischkäse
- Olivenöl
- Bärlauch
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- Limettensaft

Für den Tellerkrautsalat

- Tellerkraut
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Essig
- 1 TL Zucker
- Limettensaft
- Salz, Pfeffer
- Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Honig
- ½ TL Senf

Nackensteaks vom Wildschwein

in Kräuter-Knoblauch-Senf-Marinade mit Tellerkraut und gefüllten
Champignons von Jan Möllmann



Marinade

Für die Marinade die Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen. Die Nackensteaks großzügig mit der Marinade bestreichen und 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend die Steaks bis zum gewünschten Garpunkt auf den Grill legen.

Tellerkrautsalat

Tellerkraut aus dem eigenen Garten pflücken. Für das Dressing die Zutaten vermengen und glatrühren.

Champignons

Den Frischkäse mit etwas Olivenöl, kleingehacktem Bärlauch und Schnittlauch vermengen. Die Champignons aushöhlen, die Stiele mit in die Frischkäse-Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Anschließend die Champignons mit der Masse füllen und auf dem Grill garen.