



Rotwild-Karree

mit Kürbisspalten, Fächerkartoffel und Waldpilzen

Zutaten

- 1 Rückenstrang vom Rotwild mit Rippen
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 8 bis 10 Kartoffeln
- 2 Handvoll Waldpilze
- 1 Stck geräucherter Bauchspeck idealerweise vom Wildschwein
- 100 g Speisequark
- 50 g Naturjoghurt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Bündel Spinatblätter
- 1 Bündel frische Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
- Sonnenblumenöl
- 1 Stck Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen, alle zwei/drei Millimeter ein- (nicht durch-)schneiden, mit Öl beträufeln und salzen. Im Backofen/auf dem Grill bei 180 Grad Celsius indirekter Hitze etwa 45 Minuten backen (je nach Hitze und Größe der Kartoffeln).

Für den Kräuterquark Joghurt, Quark, einen Spritzer Zitronensaft und die Hälfte der frischen, gehackten Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbis in daumendicke Spalten schneiden, mit Öl, den restlichen frischen Kräutern, Salz und ein wenig Zucker für eine halbe Stunde marinieren. Den Speck dünn aufschneiden und um die Spalten wickeln. Bei direkter Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne rundherum anrösten. Anschließend bei indirekter Hitze zehn bis 15 Minuten weitergaren.

Die Waldpilze putzen, ggf. halbieren und in Butter anbraten, zum Aromatisieren noch frischen Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hirschrücken weitestgehend von Silberhaut befreien, mit Sonnenblumenöl einreiben, mit Salz und etwas Zucker würzen; kurz ruhen lassen. Bei direkter Hitze auf dem Grill/in der Pfanne rundherum anrösten, anschließend bei etwa 130°C indirekter Hitze (oder im Backofen) weitere zehn bis 15 Minuten bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen - bei Kerntemperatur von 52 - 55°C ist das Fleisch mittig noch rare, bei 55 - 60°C medium rare und bei 60 - 65 °C medium.

Vor dem Anrichten aufschneiden, mit Salzflocken und grobem Pfeffer würzen. Fleisch und Beilagen mit frischen Spinatblättern auf den Teller geben, mit etwas Olivenöl und/oder Wildjus verfeinern.