



Zutaten

- Rehrücken, ausgelöst (600g) – alternativ Stücke aus der Keule
- diverse Kräuter: Schnittlauch, Schnitt-Knoblauch, glatte Petersilie, Thymian, Basilikum
- Bio-Zitrone
- 2 Bund grüner Spargel
- Mozzarella di Bufala
- Olivenöl
- Tomaten
- Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot

- 400 g Weizenmehl (405)
- 240 ml Wasser
- ½ Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 30 g Olivenöl
- 1 Eigelb
- Sesamsamen

Reh-Kebab

mit selbstgemachten Fladenbrot

Zubereitung

Für das Fladenbrot warmes Wasser und Hefe vermengen bis die Hefe vollständig aufgelöst ist. Mehl in eine Schüssel geben und mittig eine Mulde formen. Das Wasser-Hefe-Gemisch und Olivenöl in die Mulde geben und 5 min zu einem glatten Teig verkneten. Nach etwa 2 min Salz dazugeben. Den Teig mit bemehlten Händen in die Länge ziehen und falten. Diesen Schritt mehrmals wiederholen, zuletzt eine Kugel mit glatter Oberfläche formen, diese in eine Schüssel geben und abgedeckt für 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun den Teig in zwei Hälften teilen und zu etwa 20 cm große Fladen formen. Auf einen bemehlten Untergrund legen. Hierbei nur mit der Hand formen und ziehen, nicht ausrollen! Mit einem Messer Gitter in den Teig schneiden und erneut 30 min abgedeckt gehen lassen.

Den Grill auf 220 °C vorheizen. Mit dem Finger Dellen in den Fladen drücken. Ein Eigelb und ein Schuss Olivenöl mischen und die Oberfläche der Fladen damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen und idealerweise auf einem Pizzastein bei indirekter Hitze im Grill für etwa 20 min backen.

Den Rehrücken in mundgerechte Stücke schneiden. Kräuter kleinschneiden, Zitronenschale fein abreiben. Alles in eine Schüssel geben, salzen, mit Olivenöl beträufeln gut vermischen. 30 min ziehen lassen. Nun das Fleisch auf einen Metallspieß stecken und auf dem Grill langsam garen, die Kräuter dürfen nicht verbrennen. Ist das Fleisch von außen angebräunt, die Spieße beiseitelegen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Die verholzten Enden des Spargels entfernen, mit Öl beträufeln sowie mit Salz und Zucker würzen. Auf dem Grill rundherum anrösten.

Die Fleischspieße mit Fladenbrot, aufgeschnittenen Tomaten, gegrilltem Spargel und Mozzarella anrichten. Dazu passt ein würziges Bärlauch-Pesto.