



Gegrilltes Rehkarree mit Spargel und Bärlauch-Butter

Zutaten

- 1 kg Rehrücken mit Rippen (Karree)
- 1 kg Spargel (gemischt grün und weiß)
- 1 Packung Butter
- 30 g Bärlauch
- 1 Bio-Orange
- 600 g Gnocchi
- 1 Stück Parmesan
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Schuss Olivenöl
- 2 Rippen Kirschtomaten
- Salz
- Zucker
- Pfeffer

Zubereitung

Das Rehkarree von Sehnen und Silberhaut befreien. Die abstehenden Rippenbögen weitestgehend putzen (Fett und Fleisch zwischen den Rippen entfernen). Mit Salz und ein wenig Zucker würzen. Das Fleisch nun zehn Minuten ruhen lassen.

Das Rehkarree bei hoher, direkter Hitze auf den Grill geben und kurz rundherum anrösten. Nun bei indirekter Hitze und etwa 100 Grad Celsius weitere zehn bis 15 Minuten garen (bis eine Kerntemperatur von 56 Grad Celsius erreicht ist). Das Fleisch dann erneut ruhen lassen – mindestens fünf Minuten. Nun aufschneiden, anrichten und die Schnittfläche mit Salz und Pfeffer würzen.

Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel die verholzten Enden abbrechen. Bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl rundherum anrösten – für circa zwölf Minuten, bis der Spargel gut Farbe bekommen hat. Mit Salz und ein wenig Zucker würzen. Einen Schuss Wein in die Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und fertig.

Eine Packung Butter bei Zimmertemperatur erwärmen lassen. In kleine Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit einem Esslöffel Orangenabrieb unter die Butter mengen. Die Bärlauch-Butter in ein Einmachglas geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Rehkarree und Spargel anrichten, mit Bärlauch-Butter, Blutampfer und Bärlauch-Öl verfeinern. Dazu empfehlen wir gebratene Gnocchi mit Parmesan sowie eingelegte Kirschtomaten.