



## Urzeit-Bock an Frühlingskraut

von Patrick Mayweg

Jäger und Sammler sind seit Urzeiten die lokalsten und saisonalsten Versorger der Gemeinschaft. Wie haben unsere Vorfahren wohl Fleisch zubereitet? Wenn sie es nicht roh verspeisten, rösteten sie es vielleicht direkt auf der heißen Glut des Lagerfeuers? Ohne Anspruch auf historische Korrektheit, begibt sich Patrick Mayweg mit diesem Rezept auf die Spuren eines steinzeitlichen Schüsseltreibens.

### Zutaten

- 1 Reh-Unterschale
- 1 Bio Zitrone
- Frische Wild- oder Gartenkräuter wie Bärlauch & Petersilie
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Gutes Olivenöl
- Gutes Salz
- Kartoffeln, vorw. festkochend

# Urzeit-Bock an Frühlingskraut von Patrick Mayweg

## Zubereitung

Für die Frühlingskräutertunke (italienisch Gremolata) werden die Wild- und Gartenkräuter nicht feiner als unbedingt nötig gehackt, hinzu gibt man Salz und Pfeffer nach Belieben. Zitronensaft, den Schalenabrieb und ein Schluck bestes Olivenöl entfalten die Aromen im Handumdrehen. Diese Tunke wird kurz vor dem Servieren auf die warmen Speisen gegeben.

Der Einfachheit und Sauberkeit halber wird ein ordentliches Glutbett mit guter Buchen-Holzkohle in einem Grill oder einer Feuerschale vorbereitet.

Gleichzeitig werden die Kartoffeln (gab's damals in Europa natürlich noch nicht) in entsprechender Menge in Salzwasser gegart. Die Glut sollte durchgehend mit weißer Asche bedeckt sein, bevor das Fleisch daraufgelegt wird. Kurz bevor es losgeht, wedelt man die lose Asche von der Kohle und legt die großzügig gesalzene Reh-Unterschale direkt in das Glutbett. Die Unterschale eignet sich grundsätzlich gut zum Schmoren im Ganzen oder um daraus feine Steaks zu schneiden.

Eine exakte Zeitangabe scheint hier unpassend. Grillen Sie einfach nach „Bauchgefühl“, einzelne schwarze (nicht verbrannte!) Stellen schaden nicht, sondern sorgen erst für das richtige, urige Röstaroma. Nach dem Wenden darf das Fleisch in der Nähe der Glut (etwa auf einem heißen Stein) ruhen. Die Kerntemperatur sollte die 60°C nicht überschreiten.

Die gar gekochten und erkalteten Kartoffeln werden auf einer geeigneten Unterlage mit der Hand zu handtellergroßen Fladen zerquetscht – nicht zu viel nachdenken und das Essen einfach mal wieder anfassen! Anschließend werden die „Quetschkartoffeln“ gesalzen und in einer gusseisernen Pfanne goldbraun in etwas Fett angebraten.

Anrichten oder nicht – kann jeder selbst entscheiden. Grundsätzlich darf dieses Gericht auch gern mit den Fingern ertastet und verzehrt werden, ganz wie damals.

**Kleiner Tipp:** Der Rest des Fleisches schmeckt auch am Folgetag ganz vorzüglich auf frischen Brötchen mit etwas Remoulade, Salz und Pfeffer.