



PRESSESCHAU

FIRE&FOOD

Special No. 1

WILD



Johannes Kliem – Seine Leidenschaft für das Grillen wurde bei einem Grillseminar von Klaus Winter geweckt. Seitdem ist der aus Dinkelscherben bei Augsburg stammende Kliem kaum mehr vom Grill-Rost zu bewegen. Zusammen mit seinem Team „South Side BBQ“ wurde er bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2010 in Gotha in der Klasse der Amateure zum Deutschen Meister gekürt. Ihn reizt es, stets Neues vom Grill zu kreieren. Wildfleisch vom Grill gehört dazu.



Rehshulter mit überbackenem Chicorée

Rezept Johannes Kliem

ZUTATEN (für 4 Personen):

1,5 kg Rehshulter
1 Glas Wildfond
1 Tasse Ananassaft
8 – 10 Chicorée
mehrere Streifen weißer Speck
2 EL frischer Rosmarin
2 EL frischer Thymian
1 EL Meersalz
1 EL Pfeffer
250 g Blauschimmelkäse

ZUBEREITUNG:

Den Wildfond und den Ananassaft vermischen und mit einer Injektionsspritze das Rehfleisch impfen. So kommt zusätzlich Würze in das Fleisch und der Fruchtsaft macht es schön mürbe. Anschließend das Fleisch von Sehnen und der Silberhaut befreien. Die frischen Kräuter kleinschneiden und mit Salz und Pfeffer vermengen. Fleisch damit einreiben.

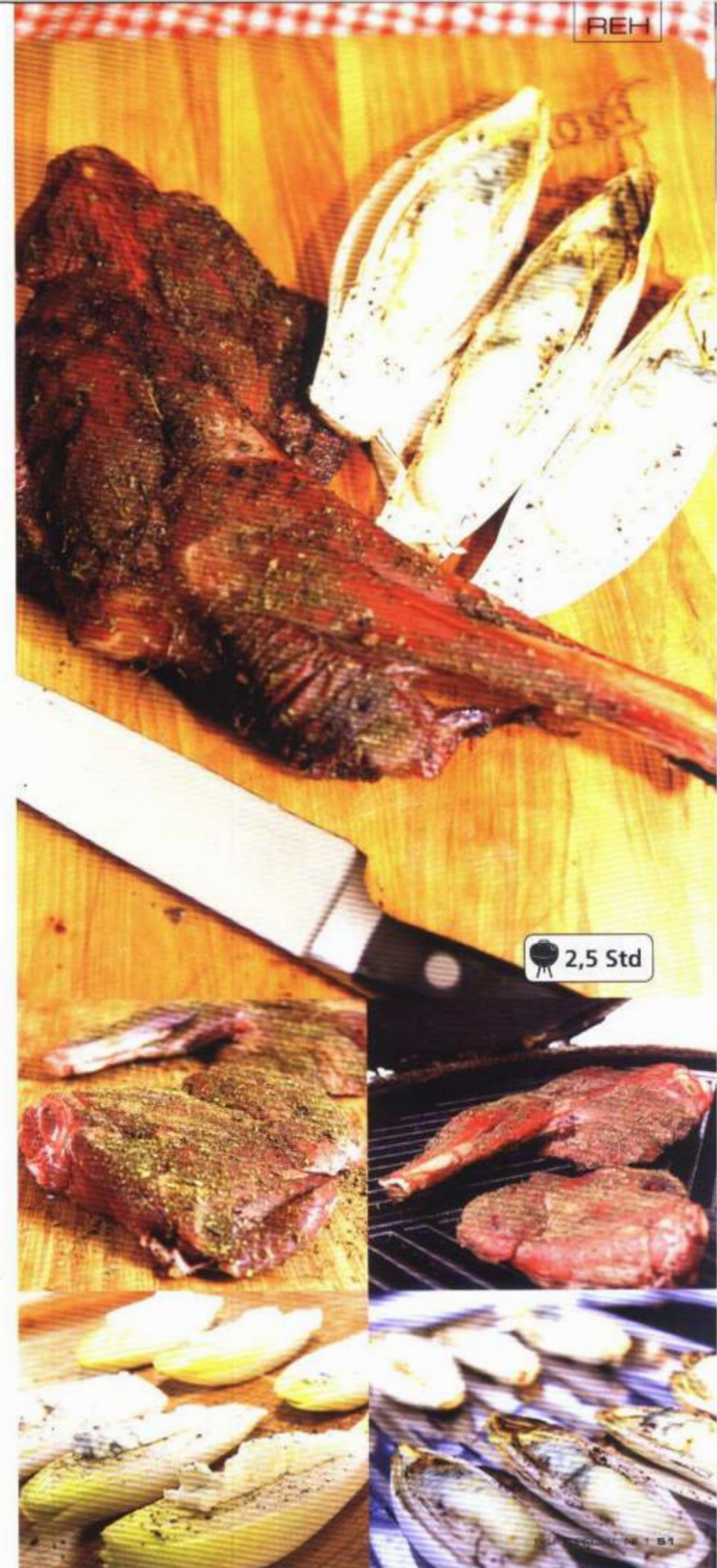
Den Grill vorheizen auf 120° C, bis die Kohle eine weiße Ascheschicht umgibt. Die Kohlen so im Grill verteilen, dass nur die Hälfte der Fläche bedeckt ist und das Fleisch indirekt gegrillt werden kann. Unter das Rehfleisch eine Auffangschale legen, um den herabtropfenden Fleischsaft aufzufangen.

Ca. 2,5 Stunden bei einer Temperatur von 120° C grillen, das Fleisch sollte mindestens eine Kerntemperatur von 70° C Grad erreichen. Das Fleisch mit weißem Speck abdecken, um es noch zusätzlich vor dem Austrocknen zu schützen.

TIPP:

Restlichen Wildfond und Fruchtsaft in die Aluschale unter das Fleisch geben. Das aromatisiert den Braten während des Garens und ergibt eine leckere Soßenbasis.

Den Chicorée waschen, der Länge nach halbieren und die äußeren Blätter entfernen. Leicht salzen und pfeffern und anschließend großzügig mit Blauschimmelkäse belegen. Auf eine Alulochschale legen und während der letzten 25 Minuten der Garzeit ebenfalls grillen, so dass beide Gerichte gleichzeitig fertig werden. Der Käse sollte gut verlaufen sein.





PRESSESCHAU

FIRE&FOOD

Special No. 1

WILD



2,5 Std



FELDHASE



STOCKENTE

80 Min

Ente mit Thaispargel

Rezept Johannes Kliem

ZUTATEN (für 4 Personen):

- 1 Ente (ca. 2 kg)
- 1/2 Tasse Hoisin Soße
- 1 Tasse Honig
- 1 Tasse Weißwein
- 1 EL frischer Ingwer
- 4 – 5 Scheiben Serrano Schinken
- Parmesankäse am Stück
- Salz
- Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG:

Die Ente gründlich waschen und mit einem Küchentuch abtupfen. Innen und außen gut salzen und pfeffern. Für die Marinade Hoisin Soße, Honig, Weißwein, Ingwer und Knoblauch in

einen Mixer geben, alles gut zerkleinern, zusammen mit der Ente in einen großen Gefrierbeutel geben und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Grill auf ca. 160 – 170° C anheizen. Sobald die Kohlen mit einer weißen Ascheschicht bedeckt sind, die Ente aus der Marinade nehmen und ca. 70 – 80 Minuten indirekt grillen. Dabei herabtropfendes Fett sowie Fleischsaft mit Hilfe einer Aluschale auffangen. Ente zwischendurch immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von gut 70° C erreichen. Den Spargel waschen, den holzigen Teil vom Stiel abtrennen. Das geht am besten, wenn man den Spargel in die Hand nimmt und am hinteren Ende umknickt. Er bricht dann automatisch

am Ende des holzigen Stücks ab. Einen Grillkorb mit etwas Öl einfetten und den Spargel hinein geben. Auf dem Grill immer wieder wenden, bis er von beiden Seiten eine goldbraune Farbe angenommen hat. Mit Gemüsebrühe würzen. Die Serrano Schinkenscheiben ebenfalls auf den Grillrost legen und grillen, bis sie schön knusprig sind. Spargel und Schinken vom Grill nehmen und bis zum Servieren warmhalten. Die Ente vom Grill nehmen und mit Alufolie bedeckt etwas ruhen lassen. Anschließend portionieren, den Serrano Schinken mit einem Messer in fingernagelgroße Stücke zerkleinern und zusammen mit Parmesanspänen, Spargel und Ente dekorieren. Eventuell aus dem aufgefangenen Entenfond und etwas zusätzlicher Geflügelbrühe eine Soße bereiten.

Rezept Johannes Kliem

ZUTATEN (für 4 Personen):

- ca. 1,5 kg frischer Hase
- Meersalz
- Pfeffer
- 3 – 4 Zweige Rosmarin
- weißer Speck
- 10 mittlere bis große Kartoffeln
- getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- Parmesankäse am Stück

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen, halbieren und ca. 20 Minuten lang kochen.

In der Zwischenzeit die Oberfläche des Hasenfleischs von der Membrane befreien und kräftig mit Meersalz, Pfeffer und kleingehacktem Rosmarin würzen. Den Grill auf 120° C vorheizen und die Kohlen so im Grill verteilen, dass nur die Hälfte der Fläche bedeckt ist.

Den Hasen ca. 2,5 Stunden lang indirekt grillen und dabei herabtropfendes Fett und Fleischsaft in einer Aluschale auffangen. Der Hase sollte eine Kerntemperatur von mindestens 65° C erreichen.

Die gekochten Kartoffeln abkühlen lassen, mit einem Löffel aushöhlen und die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten klein schneiden, zusammen mit frisch geriebenem Parmesan zur Kartoffelmasse geben und mit Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack die ausgehöhlten Kartoffelhälften etwas salzen. Jetzt die Masse mit einem Löffel in die Hälften verteilen und etwas andrücken, am Schluss noch mal mit geriebenem Parmesan bestreuen. Die Kartoffeln für gut 20 Minuten auf den Grill legen, bis der Käse oben goldbraun wird. Eine Alulochschale ist hierfür empfehlenswert.

Das Hasenfleisch nach dem Grillen noch etwas ruhen lassen und anschließend mit den Kartoffeln zusammen servieren.

TIPP:

Der Hase kann auch mit einer Temperatur von 160 – 170° C gegrillt werden. Dann empfiehlt es sich, das Fleisch mit Speckscheiben abzudecken um ein Austrocknen zu verhindern.

