



Gegrillte Hirschkoteletts mit Pilzen und Pilzpaste

40 Min. Zubereitungszeit • 4 Portionen • 450 kcal

Zutaten

- ✓ 8 gut abgelegene Hirschkoteletts (am Knochen)
- ✓ schwarzer Pfeffer
- ✓ Wacholderbeeren
- ✓ Pilze wie Steinpilze, Parasole, Maronenröhrlinge und/oder Wiesenchampignons
- ✓ Rosmarin
- ✓ 2 EL getrocknete Steinpilze
- ✓ 2 EL getrocknete Wildkräuter wie Brennesseln, Gebirgswermut, Dost, Quendel, Minze etc.
- ✓ 1 Zehe Knoblauch
- ✓ Maiskeimöl oder Schweineschmalz
- ✓ Chilipulver
- ✓ Salz



Zubereitung

Hirschkoteletts rundum gut mit zerdrücktem Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben. Auf den Grill über Buchenholzglut legen. Die Vorbereitung der Glut kann gut und gerne eineinhalb Stunden dauern. Grundsätzlich gilt beim Grillen: nichts übereilen, abwarten und keinen Tee, sondern Bier oder Wein trinken. Das Fleisch am auf die Seite des Rosts legen, sodass die Hitzeeinwirkung mäßig ist. Je gemächlicher der Garprozess vor sich geht, desto besser.

Alarmsignal: Wenn das Fleisch Krusten ansetzt, hat man etwas ganz falsch gemacht.

Gemeinsam mit dem Fleisch in Scheiben geschnittene Steinpilze, Kappen von Parasolpilzen, Wiesenchampignons, Speck und/oder Wildwürstel grillen. Kurz bevor das Fleisch gar ist – die Druckprobe gibt Auskunft: das Fleisch soll sich nur im Kern weich anfühlen – einen Zweig Rosmarin oder Wacholder auf die Glut legen.

Während des Grillens gesellig Bier oder Wein trinken, aber jedenfalls eine Paste zubereiten: Getrocknete Steinpilze und Kräuter mahlen, mit Pfeffer, einer zerdrückten Knoblauchzehe, einem Schuss kochendem Wasser und einem guten Schuss oder einem Löffel Schmalz verrühren.

Weiter passen zu den Hirschkoteletts Schwarzbeersenf, Preiselbeeren (in Zuckerwasser gekocht) und/oder Hagebuttenmarmelade.