



Hirschspieße mit Pumpernickel an kernigem Fenchelsalat

Zutaten für die Spieße

800 g Hirschrücken

2 Stück(e) rote Zwiebeln

2 Stück(e) Birnen

1 l Buttermilch

1 Stück(e) Flasche Rotwein

1 Stück(e) Glas Preiselbeermarmelade

Etwas Rosmarinzweige

Zutaten für die Beilage

12 Stück(e) runde Scheiben Pumpernickel

200 g Preiselbeermarmelade

200 ml Sahne

Zutaten für den Salat

2 Stück(e) Fenchelknollen

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4

1 Stück(e) rote Zwiebel

2 Stück(e) Äpfel

200 g Haselnüsse (gehackt oder ganze Kerne)

1 Stück(e) Granatapfel

100 g „kräftiger“ Honig

Etwas weißer Balsamico-Essig

Etwas Kürbiskernöl

2 Esslöffel Preiselbeermarmelade

Grillrezept- Zubereitung

1. Zur Vorbereitung der Spieße sollte am Vortag das Fleisch in Buttermilch, Rotwein und Preiselbeermarmelade mindestens 12 Stunden eingelegt werden.

2. Am Grilltag das Fleisch auf Gulaschgröße schneiden, Birnen schälen und in etwa fleischgroße Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Rosmarinzwige mittig vom Bewuchs trennen. Fleisch, Zwiebeln und die Birne auf die Rosmarinzwige stecken und die Spieße anschließend mit Öl, Salz und Preiselbeermarmelade marinieren.

3. Zur Vorbereitung des Salats Fenchel dünn schneiden oder grob hobeln, Äpfelschälen und in kleine Würfel schneiden. Wenn kein regulierbarer Grill und kein Kerntemperaturregler zur Hand sind: die Spieße

nicht direkt über der Glut grillen, sondern unter den Spießen die Kohle etwas beiseiteschieben oder eine mit Wasser gefüllte Aluschale unter dem Grillgut platzieren.

4. Anschließend Haselnüsse in der Pfanne ohne Öl anrösten. Außerdem Zwiebeln schneiden, fein würfeln und in der Pfanne glasieren. Eine Handvoll Granatapfelkerne entnehmen und die Zutaten mit 2 EL Balsamico-Essig in eine Schüssel geben und verrühren. 2 EL Preiselbeermarmelade hinzufügen, dann den Honig über die Zutaten geben und vermischen. Anschließend alles in Alufolie rollen.

5. Zuerst die Salatrolle wie eine Folienkartoffel etwa 10–12 Minuten auf dem Grill erhitzen und offen abkühlen lassen.

6. Die Spieße zunächst 5 Minuten von der einen Seite sanft (höchstens 160 °C) bei 57 °C Kerntemperatur grillen. Anschließend auch von den drei übrigen Seiten grillen. Hierbei die Grillzeit bei jeder Seite um jeweils eine Minute reduzieren, sodass die letzte Seite nur noch 2 Minuten der Hitze ausgesetzt ist.

7. Zum Anrichten den Salat im Fenchel (äußere Schale) mit Kürbiskernöl beträufeln. Spieße etwas pfeffern. 3–4 Pumpernickel mit Sahne und Preiselbeeren anrichten.