



Aus: Der Jaga und der Koch. Von Christoph Burgstaller und Rudi Obauer.

384 Seiten, € 48,00
Servus Verlag

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 besten 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 noch 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 kochenden Wasser und einem guten Schuss Öl oder einem Löffel Schmalz verrühren.

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

venatio

Natur – Handwerk –
Innovation



- Wilde Spezialitäten, Wurst & Co.
- Catering & Events:
Fingerfood & kalte Platten
- Gerichte & Pasteten vom Wein-
viertler Wild mit Bio-Zutaten
- Workshops & Kochkurse

www.venatio.at