

Hirschburger

Zutaten für ca. 8 Burger:

- 1,2 kg Hirschhackfleisch
- 500 g Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- je 6 EL Senf, Mayonnaise und Ketchup
- 10 Spritzer Tabascosauce
- 2 TL Worcestersauce
- 400 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 6 EL brauner Zucker
- 200 ml Orangensaft
- Bacon
- Salat
- Käse

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu meinem nächsten Wildrezept. Heute gibt es leckeren Hirschburger. Und mit diesem legen wir auch direkt los.

Zuerst bereite ich alles vor, was geschnitten werden muss. Den Lauch viertle ich der Länge nach und hacke ihn dann klein. Die Schalotten und der Knoblauch werden ebenfalls gehackt. Die Pfifferlinge putze und rupfe ich klein. Nun nur noch schnell den Thymian zupfen und fein hacken und schon kann das Messer in die Spüle.

Als nächstes werde ich mir eine fruchtig-süße Preiselbeersauce herstellen. Dafür erhitze ich einen Topf und gebe, sobald er heiß ist, die Preiselbeeren, die Zimtstange, Sternanis, den Zucker und den Orangensaft hinein. Schnell alles

aufkochen und solange auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Sauce angedickt ist. Nun darf sie auskühlen und muss auf den Burger warten. Übrigens kann ich mir diese Sauce mit etwas mehr Zimt, Sternanis und mit Sahne gestreckt wunderbar als Bratensauce zu z.B. Rehrücken oder ähnlichem vorstellen. Das werde ich definitiv einmal probieren.

Die Zeit nutze ich, um eine zweite Sauce anzurühren. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayo, 1 TL frisch gehackter Thymian, Salz, der Worcestersauce und dem Tabasco. Das ist auch schon alles für Sauce Nummer 2. Klingt doch einfach, oder?

Jetzt endlich geht es an das frische Hirschhackfleisch. Das würze ich nur mit Salz und Pfeffer, damit soviel Geschmack vom Wild erhalten bleibt wie nur möglich. Das geht wunderbar bei so jungen Böcken wie dieser einer war. Diese Böcke haben noch nichts "bockiges" was viele ja am Wildgeschmack stört. Dieser Geschmack entwickelt sich erst im Alter. Nachdem ich nun das Hackfleisch kräftig durchgemischt und homogen geknetet habe, fertige ich daraus 8 gleichgroße Burgerpattys. Dafür verwende ich wieder die Burgerpresse von Moesta BBQ. Nun dürfen die Pattys noch kurz "Zimmertemperatur" annehmen.

Solange das geschieht wird noch ruck zuck eine Pfifferlingspfanne gemacht. Dafür stelle ich meine Gußpfanne, die Petromax fp35, über die Flammen und dünste darin die Zwiebeln, den Knoblauch und den Lauch an. Sobald dieser weiche ist, gebe ich die Pfifferlinge dazu und brate diese ebenfalls an.

Jetzt geht es auch endlich an den Grill. Diesen heize ich auf ungefähr 250°C vor und bereite eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt ich gebe in die eine Hälfte des Grills die ganzen durchgeglühten Kohlen und die andere Hälfte lasse ich frei. So kann man ganz leicht über der absolut starken Hitze der direkten Zone das Fleisch angrillen und somit mit Röstaromen versorgen und es dann gemütlich über indirekter Hitze auf die richtige Temperatur kommen lassen. Die beträgt übrigens bei frischem Hirschhackfleisch ca. 54 - 56°C im Kern. Bevor das aber auf den Grill kommt, muss noch schnell der Bacon kross gegrillt werden und dafür kommt erst einmal dieser über die direkte Hitze. Nach ein paar Minuten kurz noch wenden und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Fertig.

Jetzt geht alles ganz schnell. Die Pfifferlinge sollten inzwischen fertig sein und brauchen nur noch warmgehalten werden. Dann kommen die Hackfleischpattys

ungefähr 3 - 4 Minuten beidseitig über die direkte Hitze, werden dann in den indirekten Bereich gezogen und mit einer Scheibe Käse belegt. Dieser kann nun schön schmelzen und über dem Fleisch verlaufen. Gleichzeitig grille ich noch kurz die Innenseiten der Burgerbrötchen an und schon ist es geschehen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 55°C nehme ich alles vom Grill und baue den Burger zusammen.

Dafür bestreiche ich die Unterseite des Burgerbrötchens mit der Ketchup-Senf-Mayo-Sauce, belege es mit Salat, gebe darauf das Fleisch, verteile etwas der Pfifferlinge darauf und beträufle es noch mit der Preiselbeersauce. Nun gebe ich noch den Bacon darauf und schließe den Burger mit der Oberseite des Brötchens ab.

Dazu passen, wie zu fast jedem Burger, feine Pommes oder Süßkartoffelpommes.

Ist das ein Gedicht Freunde. Der leckere Wildgeschmack mit den feinen Pilzen, der fruchtigen Preiselbeersauce und der pikanten zweiten Sauce harmoniert einfach wunderbar. Selbst der Zimt und der Sternanis passen so perfekt in den Herbst.

Versucht es doch einfach selbst einmal. Ein Träumchen.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:67]

Asiatische baked Beans und Schweinefilet aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 2 EL Sambal Oelek

- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 + 120 g brauner Zucker
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Ananas
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- 150 ml BBQ Sauce
- 120 ml Bier
- 2 TL Senf
- 2 TL Ahornsirup
- 3 Dosen Bohnen
- 300 g Pankomehl

Zubereitung:

Und schon geht es ans Zubereiten. Als erstes werde ich die Ananas schälen und einfach in ungefähr 2 cm dicke Scheiben schneiden. Und dann bleibe ich auch gleich beim schneiden. Die Paprika und die Zwiebel schneide ich in Würfel, den Knoblauch und die Chili werden schnell fein gehackt und den Bacon halbiere ich einfach.

Das war es auch schon mit schneiden und ich kann den Anzündkamin anwerfen. Den nehme ich heute nicht nur zum anfeuern der Briketts, sondern sogar um auf ihm zu grillen. Dazu aber gleich mehr. Erst einmal werde ich 26 Briketts in ihm vorglühen und gleichzeitig einen Gußrost auf ihm plazieren, sodass dieser richtig heiß werden kann. Sobald das passiert ist, lege ich die Ananasscheiben nacheinander auf den Rost. Somit werden die Schnittflächen schön geröstet und karamellisieren somit wunderbar. Dadurch entfaltet die Ananas ihr Aroma noch wesentlich stärker.

Ist das dann erledigt, schütte ich sämtliche glühenden Briketts aus dem Anzündkamin auf eine feuerfeste Unterlage, in meinem Fall der Dutch Oven Tisch

von Petromax, und heize darüber meinen Dutch Oven vor. Sobald dann auch dieser heiß ist, gebe ich den Bacon hinein, lasse diesen aus und dünste dann die Gemüswürfel, den Knoblauch und die Chilis im Baconfett an.

Im nächsten Schritt kommt endlich etwas süßes zum Einsatz. Der braune Zucker kommt in den Dutch Oven. Dieser schmilzt jetzt schön und karamellisiert das Gemüse. Hier sollte man aber auf jeden Fall dabei bleiben, denn der Zucker brennt ziemlich schnell an und dann schmeckt alles einfach nur bitter. Nach einigen Minuten lösche ich dann auch schon alles mit dem Bier und der BBQ Sauce ab, würze mit Senf und gebe die Bohnen dazu. Ich verwende 3erlei unterschiedliche Bohnen. Eine Dose Kidneybohnen, eine Dose weiße Canellinibohnen und eine Dose Wachtelbohnen. Alle natürlich abgeschüttet und ohne den in der Dose befindlichen Eigensaft.

So darf alles erst einmal köcheln. Dazu schließe ich den Deckel und verteile die Kohle neu. Unter den Dutch Oven gebe ich acht glühende Briketts und auf den Deckel 16. Somit ergeben sich 24 Briketts und das wiederum sorgt bei einem Petromax FT9 für etwa 180° C im inneren.

Während dieser Zeit bereite ich das Filet vor. Dieses wird zuerst pariert, heißt von der Sehne befreit und mariniert. Als Marinade verwende ich eine Mischung aus:

- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 g brauner Zucker

Darin darf das Schweinefilet dann solange baden, bis es in den Dutch Oven kommt.

Nun noch schnell die Ananansscheiben in Würfel schneiden und dabei den Strunk entfernen und schon gehts weiter.

Nach etwa 1,5 Stunden werden die Kohlen so langsam schwächer und es ist Zeit neue vorzuglühen. Dafür gebe ich wieder 24 Stück in den Anzündkamin, lege

wieder den Gußrost darauf und warte, bis alles tiefrot glüht. Nun werde ich auf dem Rost die Schweinefilets anbraten, damit auch diese schöne Röstaromen an ihrer Außenseite bekommen. Das dauert nur wenige Minuten.

Jetzt geht es auch schon am Dutch Oven weiter. In diesen gebe ich nun das Ahornsirup, das Pankomehl und die Ananaswürfel. Sobald das alles gründlich vermischt ist, kommt noch das Schweinefilet dazu und schon schließt sich der Deckel wieder. Die frische Kohle verteile ich genauso, wie die alten. Also 8 unten, 16 oben. Nun soll alles noch etwa 20 Minuten köcheln und fertig.

Baked Beans auf diese Art und Weise sind mal was ganz anderes. Ein vollkommen rundes Gericht ist so entstanden. Versucht es selbst einmal.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:66]

Fajitas von der Feuerplatte

Zutaten:

- 8 Weizentortillas
- 800 g Entrecot oder Roastbeef
- 800 g Hähnchbrustfilet
- 5 Paprikas
- 3 Zucchini
- 5 Chilis
- 5 Zwiebeln
- 300 g Joghurt
- 200 g Creme fraiche

- 4 Biolimetten
- 1 Bund Petersilie
- Rub für die Fleischsorten (hier der House Rub von BBQ Altperlach und Karibik von DonMarco)
- Öl
- Salz

Zubereitung:

Am Anfang geht es natürlich mal ans Brett. Die Paprikas, Zucchini und die Zwiebeln werden grob gewürfelt, die Chilis und die Petersilie fein gehackt. Dann schneidet man das Fleisch und das Hähnchen in feine Streifen.

Als nächstes werden die Steakstreifen mit dem leckeren Houserub und die Hähnchenstreifen mit dem feinem Karibik Rub gewürzt und etwa eine Stunde kalt gestellt, damit das Fleisch die sensationellen Aromen der Gewürze annehmen kann.

Diese Zeit werde ich für die Sauce und das anheizen der Feuerplatte verwenden. Mit der Sauce fange ich an. Für diese mische ich den Joghurt, Creme fraiche, den Abrieb und den Saft einer Limette in einer Schüssel und schmecke alles ab.

Sobald die Feuerplatte dann heiß ist, streiche ich sie mit Öl ein und brate das ganze Gemüse an. Dabei dürfen natürlich sehr gerne Röstaromen entstehen, deswegen lege ich das Grillgut erst einmal innen an den Feuerring. Dort ist die Hitze am höchsten und das Gemüse bekommt ein sensationelles Arome. Wer möchte kann hier dann auch noch mit einem feinen Tequilla, Gin oder gar Whiskey alles lecker flambieren. Dadurch entfaltet alles noch mehr Aromen und wird quasi unwiderstehlich.

Ist das Gemüse fast fertig, schiebe ich es an den Rand der Platte. Dort herrschen niedrigere Temperaturen und es gart nicht mehr so schnell weiter. Im normalen Grill würde ich es nun in einen indirekten Bereich ziehen. Jetzt ist auch der Zeitpunkt erreicht, dass Fleisch aufzulegen. Ich beginne mit den Hähnchenstreifen, da diese durchgegart werden müssen. Bei den Steakstreifen sieht das dann anders aus. Bei diesen möchte ich einen rosa Kern, deshalb grille ich diese nur kurz an. Außerdem lege ich noch schnell die restlichen Limetten halbiert auf die Platte und röste diese kurz mit an. Dann presse ich den heißen Limettensaft über das Gemüse und vermische alles.

Jetzt bin ich auch schon fertig und die Fajitas können gebaut werden. Dafür lege ich einen Wrap kurz beidseitig auf die Platte, fülle ihn der Länge nach erst mit Sauce, dann mit Gemüse und Fleisch. Nun noch schnell ein Paar Petersiliestückchen darüber streuen und fertig.

Wow, ist das lecker!

[amd-yrecipe-recipe:65]