Hirschkeule mit Balsamicopilzen

In diesem Rezept zeig ich euch, wie man eine leckere Hirschkeule ohne viel Aufwand auf dem Kugelgrill macht. Für diejenigen, die kein Wild mögen, gibts eine Bresso-Bacon Bomb und als Beilage mach ich leckere Balsamicopilze. Viel Spaß mit diesem Rezept.

Zutaten Hirschkeule:

- 1 kg Hirschkeule
- Salz
- Pfeffer
- ca. 300 ml Rotwein
- 1 Glas Wildfond
- frische Rosmarinzweige
- 100 g brauner Zucker

Zutaten Bresso Bacon Bomb:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Bresso
- BBQ Rub nach Wahl
- 3 Packungen Baconscheiben
- BBQ Sauce zum glasieren

Zutaten Balsamicopilze:

- 600 g Champignons
- 1 Gemüsezwiebel
- ca. 200 ml Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Honig

Zubereitung:

1. Als erstes würze ich die Hirschkeule beidseitig mit Salz und Pfeffer. Das Fleisch lasse ich nun etwa 20 Minuten ruhen und nütze die Zeit, um den

Grill anzuheizen. Diesen regel ich auf etwa 130°C für indirekte Hitze ein.

2. Wenn die Temperatur erreicht ist, gieße ich den Rotwein in eine unter dem Fleisch liegende Grillschale und lege das Fleisch indirekt auf den Grill. Jetzt werde ich nur noch schnell die Kerntemperaturfühler ins Fleisch einbringen und Räucherchips auf die heißen Kohlen geben.
3. Die Hirschkeule ist bei einer Kerntemperatur von 61°C fertig. Bei 58°C wäre sie rare, bei 61°C ist sie medium und ab 65°C ist eine Hirschkeule well done.
4. In der Zwischenzeit würze ich das Hackfleisch mit dem BBQ-Rub und forme es gleichmäßig um den Bresso.
5. Jetzt werde ich die Hackmasse noch mit Bacon umwickeln und schon kann auch die Bacon Bomb neben der Hirschkeule im Grill platz nehmen.
6. Wenn die Hirschkeule fertig ist, wickel ich sie noch dick in Alufolie und lasse sie bis zum Verzehr ruhen. Wenn sie zusätzlich noch in eine Styroporbox kommt, kann sie bis zu 45 Min. ruhen, ohne viel an Temperatur zu verlieren.
7. Jetzt ist auch die Zeit gekommen, die Bacon Bomb das erste Mal zu glasieren. Dafür gibt man etwas BBQ-Sauce auf sie und verstreicht alles ringsum und gleichmäßig. Das mache ich jetzt 3 Mal im abstand von 10 Minuten.
8. Nebenbei erwärme ich zwei Eisenpfannen im Grill. In die eine gebe ich den Sud aus der Grillschale unterhalb der Keule, den Wildfond, den braunen Zucker, Salz, Pfeffer und die Rosmarinzweige. Das alles lasse ich aufkochen und einreduzieren, um daraus unsere Soße herzustellen.
9. In der anderen Pfanne brate ich jetzt meine Pilze im ganzen an und gebe nach einigen Minuten meine kleingehackte Zwiebel dazu.
10. Wenn diese weich sind, wird alles mit Balsamico abgelöscht und etwas köcheln gelassen. Dann noch mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und fertig ist ein wunderbares Menü.