

Hirschrücken mit Pfeffer Kirschen by Nils Jorra

Direktes Grillen: 220°C

6 Portionen

Zutaten:

- 600 g Hirsch oder Reh Rücken
- 250 g Sauerkirschen im Glas
- 250 g Wilder Brokkoli
- 2 Esslöffel Himbeer Essig
- 2 Esslöffel Rohrzucker
- 1 Teelöffel Steak Pfeffer
- 1 Teelöffel Speisestärke
- Salz
- Pflanzenöl

Vorbereitung:

- Das Fleisch trocken tupfen, parieren und mit Salz und etwas Pflanzenöl marinieren
- Das Big Green Egg anheizen und für direktes Grillen bei 220°C vorbereiten
- Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft jedoch nicht entsorgen
- Den Brokkoli mit Pflanzenöl und Salz marinieren

Zubereitung:

- Das Fleisch von jeder Seite ca. 3 Minuten angrillen, anschließend für 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen
- In einem Topf einen hellen Karamell kochen, mit Kirschschaft und Essig ablöschen und Aufkochen
- Den Kirschschaft mit Speisestärke abbinden, Kirschen zugeben und mit dem Steak Pepper würzen

Fertigstellung:

- Das Fleisch zusammen mit dem Brokkoli kurz und heiß nachgrillen
- Nach dem Grillen das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Kirschen und dem Brokkoli auf vorgewärmten Tellern anrichten