



# Rehrücken mit Kartoffel-Pilz-Stampf und Kürbissalat

Für 4 Personen

## ZUTATEN

1 Stück Rehrücken am Knochen  
Salz und Pfeffer  
Grillgewürz nach Wahl

Für den Stampf:

½ kg mehlig Kartoffeln  
200 g Steinpilze und/oder Pfifferlinge  
100 g Butter  
1 TL Öl  
Salz und Pfeffer  
2 EL Frische Kräuter

Für den Salat:

1 Stück Hokkaido Kürbis (klein 350-400 g)  
½ Zwiebel fein gehackt  
1 Orange  
1 Zitrone  
2 EL Honig  
Salz und Pfeffer  
¼ TL Muskat  
2 TL frischen Rosmarin

## Zubereitung Reh

1. Den Rehrücken auslösen und von allen Sehnen befreien und in ca. 15 cm lange Stücke schneiden.
2. Den Grill auf hohe direkte Hitze (290 °C) vorbereiten.
3. Das Fleisch von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf angrillen, damit ein schönes Branding entsteht. – Auf eine Kerntemperatur von 52°C bringen – ACHTUNG immer mit einem Kerntemperaturfühler arbeiten, da das sehr fettarme Wild nicht übergart werden darf, da es sonst sofort trocken wird.
4. Das Fleisch in die indirekte Zone legen und auf eine KT von ca. 55-58 °C ziehen lassen. Vor dem Anschneiden nochmals ein paar Minuten rasten lassen.



## Zubereitung Stampf

1. Die Kartoffel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen (ca. 10-12 Minuten).
2. In der Zwischenzeit die Pilze abbürsten und klein schneiden (würfelig oder blättrig).
3. Auf dem Seitenkocher in einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebel und Pilze kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Mit den Kartoffeln mischen und Butter unterheben (kann auch Nussbutter sein).
5. Die Kartoffel-Pilz-Mischung mit einem Stampfer zerdrücken und abschmecken.

## Zubereitung Kürbis Salat

1. Den Hokkaido Kürbis schälen (muss nicht unbedingt sein) und in kleine Stücke (0,5 cm) schneiden
2. Mit dem Saft der Orange und Zitrone sowie dem Honig vermengen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. 2 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
4. Eventuell am Grill noch kurz anwärmen.

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b><u>Vorbereitungszeit:</u></b> | 1 Stunde gesamt + 12 Stunden marinieren (Salat)                               |
| <b><u>Grillen:</u></b>           | 10 Minuten  |
| <b><u>Grillmethode:</u></b>      | direkte, große Hitze (ca. 280°C) und indirekt sowie Seitenkocher (12 Minuten) |
| <b><u>Ruhezeit:</u></b>          | ca. 5 Minuten   |
| <b><u>Schwierigkeit:</u></b>     | mittel  |