

HIRSCH MINZE SPIESSE MIT... (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

20	getrocknete Aprikosen
80 ml	roten Portwein
400 g	Hirschrücken
1	Limette
50 ml	Rotwein
20	Minzeblätter
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Salz
4	Holzspiesse

Zutaten für Basilikumquark:

250 g	Quark
1/2	Basilikum, Bund
1/2	Minze, Bund
1x	Saft von einer Limette
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Salz
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Hilfsmittel:	Holzspiesse, Reibe
Grillzeit:	ca. 10 Minuten
Grillmethode:	Direkt
Vorbereitungszeit:	30 Minuten
Marinierzeit:	20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Holzspiesse mindestens 1 Stunde wässern. Aprikosen in Portwein einweichen. Den küchenfertigen Hirschrücken in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden, ergibt 5 Würfel pro Spiess. Limette abreiben und mit Rotwein und Olivenöl verrühren. Jetzt die Fleischwürfel in die Marinade geben und ca. 20 Minuten marinieren. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Minzblätter und Aprikosen abwechselnd auf die Holzspiesse stecken.

Basilikum-Minzblätter in feine Streifen schneiden und mit Quark glatt rühren. Nun mit Salz,

Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Zubereitung Zwei-Zonen-Grut:

Den Weber Grill auf mittlere, direkte Hitze vorheizen. Die Spiesse von zwei Seiten ca. 3 Minuten grillieren. Nun die Spiesse in den indirekten Bereich legen und fertig Garen. Die Spiesse und etwas Quark auf einen Teller geben.