



Wein-Tipp!

Dazu passt ganz hervorragend ein Langenlois Grüner Veltliner 2014 von Loimer.



Gemörsert entfaltet der Langpfeffer sein Aroma besonders gut.



Der Wildschweinrücken wird mit Senf bestrichen und dressiert.



Lende, Spargel und Tomaten garen auf dem Grill.

EIN REZEPT VON WERNER STECKMANN

WILDSCHWEINMEDAILLONS

gegrillt mit karamellisiertem grünen Spargel und gepfefferten Preiselbeeren.

ZUBEREITUNG

Grüner Spargel eignet sich besser zum Grillen als weißer, da dieser dünner ist und eine kürzere Garzeit auf dem Grill benötigt. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann den Spargel aber vorher blanchieren.

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Tomaten halbieren, zusammen mit dem Spargel mit Öl und Salz einstreichen und kräftig mit Zucker bestreuen. Den Spargel zirka zehn Minuten von allen Seiten grillen, bis er Farbe zieht. Auf einem nicht so heißen Bereich des Grills warmstellen. Den Langpfeffer ohne Öl in einer

Pfanne anrösten und dann mörsern. Preiselbeeren, Chilisauce und Pfeffer vermischen und ziehen lassen. Den Rücken mit Senf bestreichen, leicht pfeffern (nicht salzen!), mit Speck umwickeln und mit einer Küchenschnur dressieren. Dann ab auf den Grill damit und alle fünf Minuten wenden, bis der Speck schön kross ist oder das Fleisch eine Kerntemperatur von 65 C° hat. In vier Zentimeter dicke Scheiben schneiden, zusammen mit dem Spargel, einem Klecks der Preiselbeeren, etwas Brot und Salat anrichten.

GUTEN APPETIT!



Einkaufszettel

Zutaten für 4 Personen

Medaillons

- 1 Wildschweinrücken, zirka 500 g
- 2 Pk. Speck/ Bacon
- mittelscharfer Senf
- weißer Pfeffer

Spargel

- 500 g grüner Spargel
- 10 Cherrytomaten
- Olivenöl
- Salz
- Zucker

Preiselbeeren

- 4 EL Preiselbeerkompott
- 1 TL süßsaure Chilisauce
- 1 TL Langpfeffer

www.wernerkochtwild.de