

Grillrezepte

Gegrilltes Hirschkarrée Mit Cajun - Gewürz

Anzahl: 4 Personen

Gattung: BBQ, Fleisch, Wild, Pikant, Außergewöhnlich,

-
- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 Hirschkarrée, in 4 x 2 | - verwenden |
| - Knochen aufgeschnitten | Südwestern- oder Cajun- |
| Abschnitte und | - Gewürzmischung |
| - Knochenfleisch für | 50 ml Öl |
| - Quesadillas | |

MANGO-ESSIG

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1 Reife Mango | Weinessig oder asiatischer |
| 2 Limetten; den Saft | - Reisweinessig |
| Zucker | |

QUESADILLA

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 4 Weiche Enchiladas | 250 g Mozzarella, gerieben |
| Je 1 rote, grüne und gelbe | Nach Wunsch Artischocken, |
| - Paprikaschote, in | - Sellerie, Spargel etc., |
| - Julienne geschnitten | - in Scheiben geschnitten |
| 1 Knoblauchzehe | Frischer Koriander, in |
| 1 Zucchini oder Sommerkürbis, | - feine Streifen geschnit |
| - in Julienne | Salz und Pfeffer |
| - geschnitten | Gehackte Chilischoten nach |
| 1 Rote oder gelbe Zwiebel | - Geschmack |

SAUCE

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| Geröstete Paprikaschoten | Chilies nach Geschmack |
| Sauerrahm | |

Fleisch: Fleischabschnitte in Streifen aufschneiden. Koteletts und Abschnitte mit der Würzmischung einreiben, 10-15 Min. ziehen lassen. Auf dem heißen Holzkohलगrill 8-10 Min. grillen, dann an der Seite weitere 5 Min. grillen. Vom Feuer nehmen und bis zum Servieren warm stellen. Fleischabschnitte in ca. 1-2 Min. in der Pfanne rosa braten.

Quesadilla: Gemüse mit Knoblauch und Chili andünsten, mit frischem Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Fleischabschnitte zum Gemüse geben. Die Tortillas leicht antoasten. Eine Gemüseschicht darauf setzen. Mit Käse bestreuen und mit einer weiteren Tortilla abdecken. Im mäßig heißen Ofen ca. 8 Min. backen. In sechs Stücke aufschneiden.

Sauce: Paprika mit etwas Sauerrahm pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit frischen oder getrockneten Chilischoten würzen.

Serviervorschlag: Jedes Kotelett mit 3 Quesadilla-Stücken servieren. Einen Kleckser Avocado-creme auf die Teller setzen und mit Paprikasauce umgießen.