

Rehrückenfilet von der Feuerplatte

Für 4 Personen

ca. 1 kg Rehrückenfilet
Salz und Pfeffer
8 Zweige Rosmarin
8 Stück Butterflocken
1 Tasse Kresse
etwas Pepper Spirit

Zubereitung:

Den Rehrücken von Haut und Sehnen befreien und halbieren. Danach zart mit Salz und Pfeffer würzen - wer will, kann auch ein Steakgewürz verwenden.

Auf der gut erhitzten und eingeölkten Stahlplatte das Filet auf beiden Seiten etwa zwei Minuten angrillen.

Die seitlich nicht gebräunten Ränder des Filets nochmals für eine Minute nachgrillen.

Das Filet mit einem Kerntemperaturfühler anstechen und auf einem Hartholzbrett mit groben Rosmarinzwiegen nun auf der Feuerplatte am hinteren Rand platzieren.

Einige Butterflocken draufgeben und bei gemäßigter Hitze langsam bis zur gewünschten Kerntemperatur von etwa 55-58°C fertig grillen.

Die Filets auf mitteldicke Tranchen schneiden und mit gegrillten Pilzen und Kresse servieren.

Tipp:

Man kann das Rehrückenfilet zum Schluss mit einem Pepper Spirit flambieren. Die Filets noch einmal auf die heiße Stahlplatte legen und mit einem Schuss Pfeffergeist flambieren. Dadurch bekommt das Fleisch noch mehr Röstaromen und einen leichten Geschmack nach Pfeffer!

Mahlzeit!