

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Hirschspieß mit Lardo, österreichischem Kräuter-Chimichurri und Zwiebel

Koch: Werner Punz

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Hirsch-Lardo-Spieß

- 600 g Hirschrücken oder ausgelöster Hirschschlängel
- 150 g Lardo (sehr dünn geschnitten)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- etwas Wacholder (fein gemörsert)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 4 Holz- oder Metallspieße

Für das Kräuter-Chimichurri

- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Kerbel
- etwas Liebstöckel
- etwas Estragon
- 1 kleine Knoblauchzehe

- 1 kleine Schalotte
- 80 ml Rapsöl oder Olivenöl
- 20 ml Apfelessig
- 1 TL Dijonsenf
- etwas Zitronenabrieb
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die eingelegten roten Zwiebeln

- 2 rote Zwiebeln
- ein Schuss Apfelessig
- etwas Wasser
- Kristallzucker
- Salz

Zubereitung

1. Für die Spieße das Hirschfleisch in etwa 2-3 mm dünne Scheiben schneiden und plattieren. Dann eine erste Schicht Hirschfleisch auf ein Stück Backpapier legen und mit Salz, Pfeffer und fein gemörsertem Wacholder würzen. Nun eine 1 mm dünne Schicht Lardo darauflegen und mit einer weiteren Schicht Hirschfleisch bedecken. Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis ein kompakter Block aus abwechselnden Schichten von Hirsch und Lardo entsteht.

2. Den geschichteten Fleischblock mit Backpapier abdecken und vollständig durchfrieren. Anschließend in etwa 3×3 cm große Würfel schneiden und jeweils mehrere Würfel dicht auf die Spieße stecken.

3. Die Hirschspieße gemeinsam mit Rosmarin und Thymian in einer Grillpfanne oder auf dem heißen Grill rundherum kräftig anrösten. Dabei soll der Lardo leicht schmelzen und das Fleisch außen kräftige Röstaromen entwickeln, innen jedoch noch rosa bleiben. Die fertigen Spieße vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

4. Für das Kräuter-Chimichurri Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel und Estragon fein hacken. Den Knoblauch und die Schalotte schälen und ebenfalls fein schneiden. Alles mit Raps- oder Olivenöl, Apfelessig, Dijonsenf und etwas Zitronenabrieb vermengen und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

5. Für die Garnitur für die eingelegten roten Zwiebeln die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Aus Apfelessig, Wasser, Zucker und Salz einen Sud zubereiten und kurz aufkochen. Die Zwiebeln damit übergießen und darin ziehen lassen.

6. Zum Schluss die gegrillten Hirsch-Lardo-Spieße auf flachen Tellern anrichten (Spieße entfernen), mit dem österreichischen Kräuter-Chimichurri beträufeln und die eingelegten roten Zwiebeln dazugeben.