

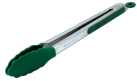


Zutaten:

600 g Hirschrücken
 250 (aus dem Glas) g
 Sauerkirschen
 250 g Brokkoli, wild
 2 EL Himbeeressig
 2 EL Rohrzucker
 1 TL Big Green Egg Steak
 Pepper
 1 TL Speisestärke
 nach Belieben Salz
 nach Belieben Pflanzenöl



Le Creuset
Kochlöffel
Premium in
schwarz glänzend



Big Green Egg
Zange mit Silikon



Seltmann Weiden
Beat
Frühstücksteller
rund 23 cm,
arktischblau



Zassenhaus
Tranchierbrett
COMFORT LINE



Big Green Egg
Steak Pepper



Spring
Stielkasserolle
CRISTAL



Big Green Egg
Starterset Small



Dick
Tranchiermesser
Superior



Küchenprofi
Tellerwärmer XL

1

Als Vorbereitung das Fleisch trocken tupfen, parieren und mit Salz und etwas Pflanzenöl marinieren. Das Big Green Egg anheizen und für direktes Grillen bei 220°C vorbereiten. Die Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen, den Saft jedoch nicht entsorgen. Den wilden Brokkoli mit Pflanzenöl und Salz marinieren.

2

Das Fleisch von jeder Seite ca. 3 Minuten angrillen, anschließend für 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3

In einem Topf einen hellen Karamell (siehe Tipp) kochen, mit dem aufgefangenen Kirschsafte und Essig ablöschen und aufkochen.

4

Den Kirschsafte mit Speisestärke abbinden, Kirschen zugeben und mit dem Big Green Egg Steak Pepper würzen.

5

Das Fleisch zusammen mit dem Brokkoli kurz und heiß nachgrillen. Nach dem Grillen das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Kirschen und dem Brokkoli auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Für den Karamell Zucker in einem Topf vorsichtig schmelzen lassen. Dabei etwas schwenken damit der geschmolzene Zucker nicht anbrennt. So lange rühren bis sich der ganze Zucker gelöst hat und die gewünschte Karamell Farbe erreicht ist.