



Fotos Samuel Golter

# GRILLSPIESSE

aus der Oberschale mit Asiasalat

VON WILDREBELL TIZIAN REINWALD

**Man kann nicht jeden Tag Filet oder Rücken essen!**

Zum Glück bietet auch die Keule, hier vom Schwarzwild, das eine oder andere feine Stück zum Kurzbraten oder Grillen. Mit der richtigen Marinade und fruchtig-gemüsigem Beiwerk auf ein Spießchen drapiert, serviert an einem leichten aber würzigen Asiasalat, locken wir nun auch den letzten Wild-Grillmuffel hinterm Thermomix vor!

## ZUTATEN

### FÜR DIE SPIESSE

- > Oberschale, in gleichmäßige, mundgerechte Würfel geschnitten
- > Metzgerzwiebel
- > Spitzpaprika
- > Obst nach Belieben (Mango, Ananas...)
- > Sojasauce, Teriyakisauce
- > etwas Reisessig
- > Olivenöl
- > WildRebellen Asiarub (benötigt ihr auch für den Salat)
- > schwarze Sesamsaat
- > Bambusspießchen

### FÜR DEN SALAT

- > Glasnudeln (bereits zubereitet und abgekühlt)
- > 1 Limette
- > ein Spritzer Fischsauce, etwas Sojasauce
- > etwas Ingwer, gerieben
- > frische Mungobohnen- und Sojasprossen
- > Bambus aus dem Glas
- > etwas Mais (Dose)
- > eine Chillischote, fein geschnitten
- > dekoratives Beiwerk mit Geschmack nach Belieben: gehackte Erdnüsse, gezupftes Koriandergrün...

## ZUBEREITUNG

- > Die Würfel aus der Oberschale mit der Sojasauce, der Teriyakisauce, dem Reisessig und einem Schuss Olivenöl in einer Schüssel vermengen und für ein bis zwei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
- > In der Zwischenzeit die Glasnudeln in eine Schüssel geben und mit dem Saft der Limette, der Fisch- und Sojasauce und dem geriebenen Ingwer vermengen und einige Zeit ziehen lassen.
- > Zwiebel, Spitzpaprika und Obst auf die gleiche Größe des Fleisches zuschneiden.
- > Glasnudeln erneut durchmengen und bei Bedarf mit dem WildRebellen Asiarub nachwürzen
- > Sprossen, Bambus, Mais und die Chili über den Salat geben und dekorieren
- > Immer abwechselnd mariniertes Fleisch, Zwiebel, Paprika und Obst auf die Spieße stecken
- > Die Spieße mit einer guten Prise WildRebellen Asiarub bestreuen und scharf anbraten
- > Je nach Geschmack entweder medium oder durchgaren. Wohl bekomms!