



Fotos: Jannik Hennefarth

Rehkarree

auf mediterranem Gemüse

von WildRebell Marcel Martig

ZUTATEN

- › Pariertes und versäubertes Rehkarree
- › Frische Zweige von Oregano und Thymian
- › Kleine Paprika
- › Kleine Tomaten
- › Kleine Kartoffeln, ansonsten halbieren/viertel
- › Aubergine
- › Zwiebeln
- › Salz, Pfeffer, mediterranes Gewürz

ZUBEREITUNG

- › Karree parieren
- › Aubergine in Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Salz auf beiden Seiten bedecken
- › Kartoffeln waschen und je nach Größe entweder vierteln oder halbieren
- › Paprika halbieren und Kerngehäuse herausnehmen
- › Zwiebeln in grobe Stücke schneiden
- › Gemüse in einer Pfanne auf dem Grill oder im Deckel eines Dutch-Oven anbraten
- › Karree salzen und pfeffern und im Anschluss beidseitig anbraten. (bei Bedarf eine Kruste aus Kräutern, Semmelbröseln und Butter im Anschluss darauf geben)
- › Indirekt noch ruhen lassen, bis das Gemüse fertig ist
- › Aufschneiden und anrichten
- › Kräuterquark empfiehlt sich zu diesem Gericht
- › Tipp: Kerntemperatur von 54 °C für einen rosa Rehrücken

