

Rezeptidee: Rehsteaks mit gegrilltem Spargel (für 4 Personen)

Das brauchen Sie: Rehkeule, 750 g Spargel, 4 große Kartoffeln, 250 g Butter, 2 Eigelb, Zitronensaft, Olivenöl, BBQ-Gewürz, Senf, Muskat, Salt, Pfeffer, Alufolie

Und so geht's: Ober- und Unterschale aus der Keule lösen, Silverhaut entfernen und Steaks von 3 bis 4 cm Dicke schneiden. Steaks über Nacht in Olivenöl und BBQ-Gewürz einlegen. Kartoffeln einzeln in Alufolie mit Salz und Olivenöl verpacken. Und für 45 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen.

Für die Sauce Hollandaise Butter in einem kleinen Topf langsam erwärmen bis sie flüssig ist (nicht erhitzen!). Etwas abkühlen lassen und in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab in das Gefäß geben. Das Eigelb hinzugeben und auf niedriger Stufe den Stab hochziehen. Erst dann auf starker Stufe mixen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Senf und Muskat abschmecken.

Den geputzten und geschälten Spargel für 15 bis 20 Minuten grillen. Die Kartoffeln ebenso für die gleiche Zeit in der Alufolie nochmal grillen.

Die Rehsteaks auf dem Grill von beiden Seiten für ca. je 5 Minuten scharf anbraten und anschließend kurz ruhen lassen. Je nach Belieben können sie auch englisch oder medium gebraten werden.