

Gegrillter Rehlecker

mit gerösteter Salsa und Chimichurri

Der Lecker (Bezeichnung für die Zunge vom Schalenwild außer vom Schwarzwild, welche Zunge genannt wird) gehört nicht gerade zu den typischen Teilen für den Grill. Hierzulande landet die Zunge in der Regel in der Wurst, wird gepökelt, geräuchert und anschließend geschmort, gekocht oder gedünstet. Bei diesem Rezept werden die Lecker erst gekocht, bis sie zart sind, und dann auf den Grill gelegt. Diese Zubereitungsart ist typisch für Mittel- und Südamerika. Ich persönlich esse dazu gerne mexikanische Salsa oder argentinischen Chimichurri.



FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE ZUNGEN

- » 1 Zwiebel
- » 300 g Suppengemüse (Möhren, Lauch, Sellerieknolle)
- » 500 bis 700 g Rehlecker
- » Salz
- » 1 Lorbeerblatt
- » 5 Wacholderbeeren

FÜR DIE SALSA

- » ½ Zwiebel
- » 1 bis 2 Knoblauchzehen
- » ½ Bund Koriandergrün
- » 1 TL Limettensaft
- » 1 TL gemahlener Kreuzkümmel (optional)

30 Minuten Zubereitung, 3 Stunden Garen

1 Für die Zungen die Zwiebel schälen und grob würfeln. Das Suppengemüse in Stücke schneiden. Die Zungen in einem Topf mit Wasser bedecken, 1 TL Salz, Zwiebel, Gemüse, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Den Topfinhalt zum Kochen bringen und zugedeckt mindestens 3 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Zungen sind gar, wenn sich ein Messer leicht zwischen die Haut und das Fleisch schieben lässt.

2 Die heißen Zungen am besten in eiskaltem Wasser maximal eine Minute abkühlen, dann sofort die Haut abziehen und alles entfernen, was kein Muskelfleisch ist. Die Haut lässt sich am besten direkt nach dem Kochen abziehen. Die Zungen bis zur Verwendung kaltstellen. Die Brühe vom Garen nicht wegwerfen, sondern im Kühlschrank aufheben und für ein anderes Gericht verwenden.

3 Für die Salsa die Zwiebel schälen und vierteln. Die Knoblauchzehen schälen. Die Chilis waschen und den Stiel abschneiden. Je nach gewünschter Schärfe die Schote ganz lassen oder die Kerne entfernen. Die Tomaten waschen. Alle Salsa-Zutaten bis auf Koriander und Limettensaft in einer sehr heißen gusseisernen Pfanne ohne Öl rösten, bis die Zutaten auf allen Seiten leicht verkohlt sind. Nicht zu oft rühren. Koriander waschen, grob zerzupfen und zusammen mit den gerösteten Zutaten und dem Limettensaft im Standmixer zu einer Sauce verarbeiten und optional mit Kreuzkümmel würzen.

Guten Appetit!



Unser aktuelles Rezept entstammt dem Kochbuch „Wild genießen“, erschienen im BLV-Verlag. Autoren sind Christian Teppe sowie Yasmin und Kai Kochmann.