

Kreatives aus dem Smoker: „Wildapfel“ mit Preiselbeeren

REZEPT VON GRILLWELTMEISTER ADI BITTERMANN

ZUTATEN

(4 Portionen)

Kreatives aus dem Smoker: „Wildapfel“ mit Preiselbeeren

4 Äpfel
etwas Zitronensaft
400 g Rehschulter
100 g weißer Speck (roh)
1 Zwiebel, fein gehackt
100 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Fenchelsamen, Senfkörner,
Lorbeer, Wacholder (jeweils
gemörsert)
2 cl Gin
Preiselbeeren



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Als Erstes die Äpfel an der Unterseite minimal abschneiden, sodass eine gerade Standfläche entsteht. Nun ein Drittel der oberen Seite entfernen, das Kerngehäuse aushöhlen und zart mit Zitronensaft austreichen.

Anschließend das Rehfleisch mit weißem Speck in einem Fleischwolf faszieren, die fein gehackte Zwiebel in der zerlassenen Butter anschwitzen, mit den gemörserten Gewürzen vermischen und mit der Fleisch-Speck-

Masse gut verkneten. Nun das Ganze mit Gin abschmecken.

Schließlich die Masse auf die Äpfel verteilen und gut hineinpressen. Wer will, kann die zu Beginn abgeschnittenen Deckel wieder auf die Äpfel geben. Mit Apfelholz-Räucherchunks im Wassersmoker (zum Beispiel Weber „Smokey Mountain“) bei 110 °C etwa 25 Minuten smoken.

Die gefüllten „Wildäpfel“ mit Preiselbeeren und einem Rosmarin-zweig garnieren. – Guten Appetit!

*Adi Bittermann ist Grillweltmeister und betreibt das
Genusswirthaus Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn.*

