

Gegrilltes Herz vom Reh

Teriyaki | Romanasalat | Brombeervinigrette

Zutaten für 4 Personen:

Fleisch

2 Stck Herz vom Reh

1 Stck Mango

Brombeervinigrette

120 g Brombeeren

6 EL Rapsöl

2 EL Aceto Balsamico

Zusätzlich

16 Stck. Holzspieße

4 Stck. Romanasalat

4 EL Teriyakisauce

1 EL Sesamsamen

Anfangs das Herz durch einen Längsschnitt teilen und gut ausspülen. Große Sehnen oder Fettgewebe wegschärfen und das Herz in fingerdicke Streifen schneiden. Zusammen mit der Teriyakisauce und dem Sesam einvakuumieren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Vinigrette alle Bestandteile in einem Becher mixen und mit etwas Salz & Pfeffer nachschmecken.

Den Romanasalat längs halbieren (Strunk dranlassen) und unter fließendem Wasser von Sand und Erde befreien.

Das marinierte Rehherz nun abwechselnd mit einem Stück Mango auf einen Spieß stecken.

Nun sowohl die Spieße als auch den Romana auf direkter Hitze grillen.

Mit etwas Vinigrette marinieren und schon ist ein schneller, wilder Grillsnack auf der Sommerparty der Hit.

Guten Appetit und Waidmannsheil

