



Hauptgang:

## Rehkotelett oder Wildschweinkotelett

**Auf dem Grill zubereitet**

Zutaten für 4 Personen:

Zubereitung:

### ***Reh- od. Wildschweintrücken:***

1-1,5 kg Rehrücken mit Knochen  
ohne Haut  
Salz, Pfeffer, 2 Tymianzweige  
Evtl. Marinade

Den Rehrücken von Sehnen und evtl. von vorhandenen Hautresten befreien und das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Mittelknochen lösen. Die Kotelettknochen vorsichtig durchhacken und alle Abschnitte und Knochen für die Sauce aufheben. Das Fleisch auf dem Grill bei mäßiger Hitze braten, wenden und dann evtl. an Rande ruhen lassen.

### ***Rotweinsteinmarinade***

für 4 Portionen:

1 durchgepresste Knoblauchzehe,  
100 ml Rotwein  
4 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark miteinander  
verrühren und mit schwarzem  
Pfeffer abschmecken

### ***Aloli*** - Die Aloli ist eine typisch provenzalische Sauce -

2 frische Eigelb  
½ TL Senf  
Salz  
¼ l mildes Olivenöl oder Sonnenblumenöl  
3 Knoblauchzehen  
½ TL Zitronensaft  
frisch gemahlener Pfeffer

Eigelb, Senf und Salz cremig rühren,  
Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem  
Strahl unterschlagen. Mit durchgepresstem  
Knoblauch, Zitronensaft und Pfeffer würzen

*Dazu wird gereicht:*

# Kartoffelsalat mit Schnittlauch

*Mutters Bester: Dieser Klassiker darf auf keinem Grillfest fehlen, und so lecker  
angemacht, bleibt von dem Salat bestimmt nichts übrig*

## Zutaten

Für den Salat.\*

- 1 kg vor wiegend festkochende  
Kartoffeln - Salz
- 1/2 EL Kümmelsamen
- 1 Schalotte - 1 EL ÖL
- 1/2 Salatgurke
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- Pfeffer aus der Mühle
- Für das Dressing:
  - 400 ml Gemüsebrühe
  - 3 EL Rotweinessig
  - 1 EL scharfer Senf
- Satz - Pfeffer aus, der Mühle
- Zucker

## Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Für den Salat die Kartoffeln waschen und in kochendem  
Satzwasser mit dem Kümmel weich garen Abgießen, noch heiß  
pellen und abkühlen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln in 1/2 cm  
dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
- 2 Für das Dressing die Brühe in einem Topf erhitzen, mit dem  
Rotweinessig und dem Senf verrühren und mit Satz, Pfeffer und  
Zucker würzen. Einige Kartoffelscheiben hinzufügen und das  
Dressing mit dem Stabmixer pürieren. Das Dressing nach  
und nach unter die Kartoffeln in der Schüssel mischen, bis  
die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen ist.
- 3 Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Das  
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei  
schwacher Hitze glasig dünsten. Die Gurke schälen und in  
Scheiben schneiden.
- 4 Die Schalottenwürfel, die Schnittlauchröllchen und die  
Gurkenscheiben unter den Kartoffelsalat heben. Kurz vor dem  
Servieren Pfeffer aus der Mühle grob darübermahlen,

**Tipp** Sie können auch 1/2 Bund Radieschen waschen, in  
Scheiben schneiden und unter den Kartoffelsalat heben.  
Der Salat kann schon am Vortag zubereitet werden und bis  
zum nächsten Tag durchziehen.