



Rehrückenfilets mit Brombeermark in frischer Birkeurinde



Zutaten:

- ca. 300 g frische Brombeeren
 - Fleur de Sel
 - 1 ½ EL Puderzucker
 - 2 Rehrückenfilets, pariert, quer halbiert
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 4 TL Butter
 - Petersilie, etwas Wildkräutersalat
 - 12 frische grüne Haselnüsse (außerhalb der Saison getrocknet), fein gehackt
- Außerdem:
- 4 Stück Birkenrinde, ca. 40 x 40 cm, frisch vom Baum
 - Weißwein
 - 8 Spießchen aus Metall oder Blumendraht ohne Plastikummantelung

Zubereitung:

1. Am Vorabend die Birkenrinde in Weißwein einlegen und über Nacht ziehen lassen. Dies gibt einen hervorragenden Geschmack und lässt gleichzeitig die Rinde auf dem Grill nicht ganz so schnell verbrennen.
2. Den Grill anheizen. Einige Brombeeren zum Dekorieren beiseitelegen. Die restlichen Brombeeren, 1 kleine Prise Salz und den Puderzucker in eine Schüssel geben. Die Beeren mit einer Gabel kräftig zerdrücken und anschließend die Masse mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Die Brombeermasse mit einem Löffel durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und beiseitestellen.
3. Rehrückenfilets salzen und pfeffern und auf dem Grill bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 20 Sekunden angrillen.
4. Etwas Brombeermasse zum Servieren beiseitestellen. Birkenrinde innen mit der restlichen Brombeermasse bestreichen oder die Rehrückenfilets darin wenden. Je einen Teelöffel Butter auf die Rinde geben, das Fleisch darauflegen und in die Rinde einrollen. Die Enden der Birkenrinde einmal nach innen falten und mit den Metallspießchen fixieren.
5. Die Birkenpäckchen bei mittlerer Hitze auf den Grill legen und von beiden Seiten 2 Minuten garen. Vom Grill nehmen, öffnen. Rehrückenfilets mit der restlichen Brombeersauce, einigen Blättern Petersilie, Salat und Brombeeren anrichten. Haselnussstreusel in einem Schüsselchen zu den Filets reichen.

TIPP: Zu den Filets passen gewürzte, gegrillte Champignonköpfe und ein eiskalter, kräftiger Rosé.