

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Minuten
EINKAUFKOSTEN: 80 Euro

Campfire Dinner



Zutaten (für 4 Personen)

Für Grillkartoffeln

600 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)

Ölmischung (Rapsöl und Olivenöl)

Salz

Für mariniertes Gemüse

800 g Gemüse nach Wahl

(z.B. Paprika, Pilze)

etwas kaltgepresstes Olivenöl

etwas Apfelessig

Salz

Für das Kräuteröl

300 ml warmgepresstes Rapsöl

300 g gemischte Kräuter (z.B. Schnittlauch,

Dill, Petersilie)

2 EL Salz

2 EL Zucker

Für Wildfleisch BBQ

800 g küchenfertiges Oberfilet vom Reh

Zubereitung

Schritt 1 / 7

Kartoffeln reinigen und mit etwas Salz und Öl marinieren. Portionieren und in Alufolie zu kleinen Päckchen verpacken. Die fertigen Päckchen für ca. 20 Minuten in die Glut legen.

Schritt 2 / 7

Die Kräuter zusammen mit dem Öl, Salz und Zucker mit einem Mixer fein pürieren. Das fertige Öl in einen feuerfesten Topf geben und in die Glut stellen. Das Öl sollte 50 bis 60 Grad erreichen.

Schritt 3 / 7

Marinade für das Grillgemüse vorbereiten: Zucker, Apfelessig, Salz und Öl vermengen und beiseite stellen.

Schritt 4 / 7

Das Grillgemüse waschen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Kurz in etwas Öl und Salz schwenken und auf der Grillplatte scharf angrillen. Hat das Gemüse leichte Röstaromen (Bräunung) bekommen, ist es fertig. Das warme Gemüse sofort in die vorbereitete Marinade geben.

Schritt 5 / 7

Zusammen mit etwas Öl die Filetstücke auf die Grillplatte geben und von allen Seiten scharf angrillen. Dann sofort in das warme Kräuteröl geben und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Fleisch aus dem Kräuteröl holen und für weitere 4 Minuten ziehen lassen.

Schritt 6 / 7

Sind die Kartoffeln fertig gegart, kann das Fleisch tranchiert und zusammen mit dem marinierten Grillgemüse angerichtet werden.

Schritt 7 / 7

Fertig! Guten Appetit!