

Acht Gewürze Damwild



Wild mal ganz simpel!

Damwild schmeckt mild, elegant und ist dabei zart-aromatisch, aber nie dominant. Daher harmoniert es so wunderbar mit unterschiedlichen Gewürzen. Dieses Rezept war einst ein Fund in der Online-Ausgabe von "Essen & Trinken" und hat sich zu eines unserer absoluten Sommer-Favoriten entwickelt!

Wenig Aufwand.
Maximal lecker!



Das braucht ihr für 4 Personen:

1kg Damwildkeule (Teilstücke)

1 TL grüne Pfefferkörner (trocken)

1 Zimstange

1 TL Koriandersaat (gemahlen)

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Fenchelsaat

1 TL Kreuzkümmel

1 Sternanis

3 Kapseln Kardamom

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

250g Griechischer Joghurt

2 EL Zitronensaft

Salz / Zucker

So geht's:

1. Alle Gewürze in einer Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten und mit der angedrückten Knoblauchzehe in einem Mörser sehr fein zerreiben. 1-2 TL davon beiseitestellen.
2. Die Keule oder das Teilstück in ca. 150g-200g Stücke teilen. Fleischstücke mit der restlichen Gewürzmischung rundum einreiben. Zugedeckt 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur einziehen lassen. Petersilienblätter fein hacken.
3. Joghurt mit der beiseitegestellten Gewürzmischung, Zitronensaft, Petersilie, Salz und 1 Prise Zucker verrühren.
4. Fleisch auf dem Grill bei mittlerer Hitze in 15 Minuten rosa grillen. (Oder in einer heißen Grillpfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene in 10-12 Minuten bei 160 Grad [Gas 1-2, Umluft 150 Grad] zu Ende garen.) 5 Minuten ruhen lassen, in Tranchen schneiden und mit dem Joghurt servieren. Dazu passt frisches Baguette am allerbesten!