

4. Kapittaler Almatrieb „Feiern Dahoam“

„Wild auf Feuer“ - Mitmachgrillen-Einkaufsliste



Zutatenliste für 4 Personen

1. Gang: Gruß vom Grill

Flammierte Black-Tiger-Gamba in Basilikum/ Serrano gehüllt mit Anis-Abgang

Menge	Zutat	Tipps
8 Stück	Garnelen	mittlere Größe
	Sambuca	vorzugsweise von Molinari
8 Blätter	Basilikum-Blätter frisch	
4 Scheiben	Serrano-Schinken	weich
	Saltflakes und Pfeffer aus der Mühle	
	Rapsöl	

2. Gang: Rehsaltimbocca

Rehwildrücken mit frischem Salbei im Parma-Mantel auf Rucola-Bett Aceto 15 (20) Anni

Menge	Zutat	Tipps
ca. 700g	Rehwildrücken	zu kaufen im Wildladen des Forstamts Kaiserslautern
8 Blätter	Salbeiblätter frisch	
6 Scheiben	Parma-Schinken	weich
400g	Rucola	
nach Belieben	Parmesan	gehobelt
4 Rispen	Honigtomaten	(ersatzweise Cocktailtomaten)
	Aceto Balsamico	20 Jahre alt
	Olivenöl	
	Rapsöl	
	Saltflakes und Pfeffer aus der Mühle	
	frisches Baguette	

3. Gang: Deer in the ship

Rotwildfilet kurzgebranded an Rosa Pfefferbeeren im Sesamschiff

Menge	Zutat	Tipps
2 Filets (à 200g)	Rotwildfilet	zu kaufen im Wildladen des Forstamts Kaiserslautern - ersatzweise hochwertiges Dry-Aged Beef zu kaufen bei Metzgerei Kraus/Otterberg
	gerösteter Sesam	
	Saltflakes	
	Rosa-Pfefferbeeren	
	Rapsöl	

Gutes Gelingen von der feinen Kost vom Rost!