



Presseinformation

Maibock: Zarter Wildbret-Genuss vom Weber® Grill

Wels, 3. Mai 2012 – Wild im Frühling? Die Gourmets sind sich einig: Es gibt kein zarteres und besseres Fleisch als den sogenannten „Maibock“. Dies ist das Fleisch von einjährigen Rehböcken, die ab dem 1. Mai geschossen werden. Der Grund für die besondere Qualität liegt auf der Hand: Im Frühling ernähren sich die Wildtiere nicht mehr nur vom kargen Winterfutter, sondern sie bekommen jetzt die frischesten Gräser, Blätter und Kräuter – das macht ihr Fleisch zu einem ganz besonderen Genuss.

Wildbret war immer schon eine Besonderheit unter den heimischen Speisen, zählt es doch zu den qualitativ hochwertigsten und gesündesten Fleischarten. Wildtiere sind genussorientierte Feinschmecker: Sie ernähren sich ausgewogen, leben artgerecht und bewegen sich viel – das schlägt sich natürlich positiv in der Güte des Fleisches nieder. Es ist fettarm und enthält wenig Cholesterin, dafür aber hoch konzentrierte Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Spurenelemente (darunter Eisen und für die Schilddrüse so essentielles Selen) und wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

Das gesunde Grillgut de Luxe

Der Kreativität bei der Zubereitung von Wild sind kaum Grenzen gesetzt. Allerdings sollten ein paar „Basics“ beachtet werden: Den Maibock nur sparsam salzen – und das erst kurz vor der Zubereitung. „Das zarte, junge Rehfleisch verlangt generell nach viel Gefühl: Die einzelnen Stücke – egal ob Medaillons oder Filets – nicht klopfen, sondern nur mit einem schwereren Messer oder einer Pfanne plattieren“, weiß Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber Stephen Österreich und selbst passionierter Jäger. „Wichtig bei der Zubereitung vom Maibock ist es auch, auf das Marinieren zu verzichten“, erklärt Hubinger weiter, „Das würde die feinen Aromen dieses besonderen Fleisches zerstören. Ich verwende nur etwas Salz & frisch gemahlene Pfeffer und bestreue das Fleisch vor dem Servieren mit frischen Kräutern – ideal sind Thymian, Majoran oder Rosmarin“.

Rückenteile können im Ganzen zubereitet werden; etwas aufwendiger aber mindestens genauso gut ist es, die Stücke auszulösen und als Steak kurz anzubraten. Dabei ist es besonders wichtig, das Fleisch nach dem Grillen rasten zu lassen. Als wahre Delikatesse entpuppt sich auch eine im Ganzen geschmorte Rehkeule. Besonders gut passt der Maibock zu zartem Saisongemüse wie frischem Spargel, Bärlauch oder knackigen Blattsalaten.



Über Weber Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte.

Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten fünf Jahren zu vervierfachen.

Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36
Email: DWalchshofer@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Ursula Klaus, Senior PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: klaus@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at



Der Weber® Rezept-Tipp:

Rücken vom Maibock im Strudelteig mit Rotwein-Schalotten

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Würfel vom Maibock-Rücken (á 80 g)
- 4 fertige Strudelblätter (20 x 20 cm)
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- 1 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Oregano
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Fülle:

- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 150 g Miniblattspinat
- 10 Basilikum-Blätter, zerpflückt
- 4 Salbei-Blätter, in Streifen geschnitten
- 1 EL schwarze Oliven, fein gehackt
- 1 Messerspitze Muskatnuss

Für die Rotwein-Schalotten:

- 300 g Schalotten
- 200 ml Rotwein
- 150 g kalte Butter, gewürfelt
- 2 EL Honig
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 Vanilleschote
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 Messerspitze Piment
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Maibock-Rücken rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig kurz direkt angrillen.

Die Zutaten für die Fülle kurz in Öl durchschwenken und abkühlen lassen

Den Strudelteig mit etwas Ei bestreichen, die Spinatfülle drauf verteilen und mit den Fleischwürfeln belegen. Die eingeschlagenen Teigtaschen mit Ei bestreichen und anschließend mit Parmesan und Oregano bestreuen.

Die Strudel-Stücke auf die geölte, kalte Grillplatte platzieren und indirekt bei mittlerer Hitze (220 °C) ca. 6 – 8 Minuten backen und danach ca. 3 Minuten rasten lassen.



Die Schalotten in Rotweinsud köcheln lassen. Bei Bedarf noch mit etwas Rotwein aufgießen. Vor dem Servieren mit kalten Butterwürfeln montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die halbierten Maibock-Taschen auf den Rotwein-Schalotten anrichten.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillen: direkt angrillen, indirekt bei mittlere Hitze (220 °C)

Grillzeit: ca. 10 Minuten

Hilfsmittel: Weber Style Grillpfanne