



Presseinformation

## **Herbstliche Köstlichkeiten vom Grill: Weber® präsentiert Wildrezepte von Toni Mörwald**

**Wels, 10. Oktober 2011 – Der Herbst liegt in der Luft und auch wenn die Tage jetzt wieder kürzer werden, so bietet diese Jahreszeit doch eine ungeahnte Vielfalt an kulinarischen Genüssen. Neben köstlichen Pilzen und verschiedenen frischen Saisongemüsen zählt Wildbret bestimmt zu den Höhepunkten der herbstlichen Küche.**

Wildbret war immer schon eine Besonderheit unter den heimischen Speisen, zählt es doch zu den qualitativ hochwertigsten und gesündesten Fleischarten. Es gibt einfach keine artgerechtere Tierhaltung als das frei lebende heimische Wild. Dies 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**

Die Wildsaison beginnt eigentlich schon im späten Frühling, wenn das erste heimische Wild wie der „Maibock“ auf den Markt kommt. Auch im Sommer gibt es eine reiche Auswahl an frischem und gesundem Wildbret. Im Herbst kommt dann das beliebte Niederwild – Hasen, Fasane oder Enten – dazu. Auch diese eignen sich hervorragend zum Grillen.

Der Kreativität bei der Zubereitung von Wild sind kaum Grenzen gesetzt. Für den Rost eignen sich Steaks, Medaillons oder Spieße besonders gut. Der Vorbereitungsaufwand ist gering: Ähnlich wie bei Rind- oder Schweinefleisch sollten die Wildstücke vor dem Grillen nur in einer Öl-Kräuter-Marinade (etwa Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Wacholder) liegen. Diese Zutaten vor dem Grillen mit einem Küchentuch abnehmen, damit nichts in die Glut tropft.

### **Wildrezepte vom Haubenkoch**

In Zusammenarbeit mit dem Oberösterreichischen Landesjagdverband hat Starkoch Toni Mörwald eine Reihe von Grillrezepten für Weber® entwickelt. „Das Grillen mit geschlossenem Deckel zählt zu den schonendsten Methoden, Fleisch zuzubereiten. Egal ob Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill: der geschlossene Deckel lässt die Hitze gleichmäßig zirkulieren und eröffnet nicht nur neue Möglichkeiten des Gourmetgrillens, sondern erhält auch den einzigartigen natürlichen Geschmack des Wildbrets“, erklärt Mörwald, den bereits eine lange Partnerschaft mit dem amerikanischen Premiumgrillgerätehersteller verbindet.

„Wild kann recht schnell trocken werden und schmeckt aber am besten, wenn es innen noch leicht rosa ist“, so der Haubenkoch aus Feuersbrunn weiter, „Sehr hilfreich ist da das ‚Audio-Digitalthermometer Weber Style‘. Es misst schnurlos bis auf 100 Meter Entfernung die Kerntemperatur, damit das Grillgut genau die gewünschte Temperatur hat.“

### **Rehsteak auf grünem Spargel-Spinat-Salat**



#### Zutaten (für 6 Personen):

600 g ausgelöster Rehrücken  
(wenn möglich Rehfilet)  
zerkleinerte Wacholderbeeren  
1 gerebelter Thymianzweig  
1 gerebelter Rosmarinzweig  
Salz & weißer Pfeffer aus der Mühle  
Öl und flüssige Butter  
Butter und etwas brauner Fond  
nach Belieben für die Sauce

Für den Spargel-Spinat-Salat:  
ca. 500 g grüner Spargel  
2–3 Handvoll frischer junger Blattspinat  
1 Handvoll gekochte Rote-Rüben-Würfel  
2 Jungzwiebeln  
3 EL Balsamicoessig  
3 EL Nussöl  
1 Prise Vanillezucker  
frische Kräuter, Salz & Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

Rehrücken zuputzen und von der Silberhaut befreien. Mit Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Mit flüssiger Butter und etwas Öl gut bestreichen. Bei starker, direkter Hitze scharf anbraten, dann bei etwas reduzierter Hitze (wenn möglich indirekt) zwei bis drei Minuten weiter grillen. Dabei den abtropfenden Saft nach Möglichkeit in einer Schale auffangen. Rehrücken vom Grill nehmen und warm einige Minuten

ruhen lassen. Eventuell den abgetropften Bratenrückstand mit etwas braunem Fond aufgießen, durch ein Sieb seihen und in einem Topf mit Butter montieren.

Für den Salat von den Spargelstangen das untere Drittel wegschneiden. Bei Bedarf den Spargel schälen, in Salzwasser kernig kochen und in Eiswasser abschrecken. Den Blattspinat putzen, die Stängel entfernen, gut waschen und beiseite stellen. Die Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden und den grünen Spargel bis zu den Spitzen ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Danach die Spitzen halbieren. Spargel und Junglauch, Zwiebeln sowie Blattspinat vorsichtig mit Balsamicoessig, Nussöl, Salz, Pfeffer und Vanillezucker marinieren. Zum Schluss die gekochten Rote-Rüben-Würfel untermengen und das Ganze mit frischen Kräutern bestreuen. Besonders gut eigenen sich hierzu Kerbel und Pfefferminze. Zum Schluss das Rehfilet in Stücke tranchieren und auf dem Spargel-Spinat-Salat servieren.

### **Wildleber vom Grill mit Brokkoli & Püree**

Zutaten (für 6 Personen):

1 kg frische Hirschleber  
1 kg mehligte Erdäpfel  
200 ml Milch  
120 g Butter  
300 g Brokkoliröschen  
Backpulver, Muskatnuss, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für das Püree die Erdäpfel säubern, schälen und klein schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 30 Minuten gar kochen. Die Erdäpfel noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken, Butter und Milch dazugeben, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und kräftig durchrühren.

Die Hirschleber gut waschen, zuputzen und in kleine Medaillons schneiden. Die Hirschleber bei starker Hitze kurz für 2 – 3 Minuten grillen und dabei einmal wenden. Wichtig: Leber erst vor dem Anrichten salzen, damit sie nicht hart wird!

Backpulver und Salz in ca. 2 l Wasser geben und aufkochen lassen. Die Brokkoliröschen hinzugeben und langsam bissfest kochen. Brokkoli aus dem Wasser nehmen, in einem Weber® Gemüsekorb leicht angrillen, mit Butterflocken bestreuen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Toni Mörwalds Tipp:** Je kleiner die Hirschleber, desto besser ist sie im Geschmack!



## Wildhasenfilet mit Burgunder-Risotto



### Zutaten (für 4 Personen):

2 Stück Hasenrückenfilets (550g)  
5 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
1/4 l Wildfond  
1/8 l Rotwein  
3 EL eingelegte grüne Pfefferkörner  
1 EL fein gehackter Thymian  
Salz & weißer Pfeffer aus der Mühle

### Für das Risotto:

250 g Risottoreis  
300 ml Blauer Burgunder  
6 fein gehackte Schalotten  
ca. 1/2 l helle Suppe oder Gemüfefond  
4 EL frisch geriebener Parmesan  
4 EL Olivenöl und 4-6 nussgroße Stück Butter  
100 g Steinpilze  
1 Zweig Thymian

### Zubereitung:

Die Wildhasenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Am Grill bei starker direkter Hitze beidseitig rasch angrillen. Danach die Filets warm stellen.

Bratrückstand mit Rotwein und Wildfond aufgießen und auf 1/8 l einkochen. Wacholderbeeren und Lorbeer herausnehmen und mit den Pfefferkörnern nochmals kurz aufkochen. Zuletzt mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto die Schalotten in Olivenöl im Weber® Style™ CWS-Wok glasig anschwitzen, Risottoreis begeben, kurz mitrösten, mit dem Blauen Burgunder ablöschen und bis zur Gänze einreduzieren lassen. Mit Gemüfefond nach und nach untergießen und unter ständigem Rühren das Risotto al dente garen. Die Steinpilze am Grill kurz anbraten und begeben. Kurz vor dem Anrichten das Risotto mit Butter, Parmesan und Thymian vollenden und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Das Filet aufschneiden, auf dem Risotto anrichten und mit frischem Thymian garnieren.

## Hirschrücken mit Grappa-Rosinen und Selleriestroh



### Zutaten (für 4 Personen):

800 g Hirschrückenfilet  
Wacholder, Rosmarin und Öl zum Braten  
Salz & Pfeffer

### Für die Grappa-Rosinen & das Selleriestroh:

200 g Rosinen  
1/4 l Grappa  
1 Knolle Sellerie

### Zubereitung:

Den Hirschrücken von Fett und Sehnen befreien, salzen, pfeffern und mit Wacholder sowie Rosmarin würzen. Auf beiden Seiten bei starker direkter Hitze scharf grillen. Anschließend das Fleisch in eine Weber® Style™ CWS-Bratpfanne legen und bei geschlossenem Deckel und ca. 220 °C für etwa 12 Minuten garen. Das Hirschrückenfilet dann auf einen Teller legen und im ausgeschalteten Grill bei ca. 90 °C einige Minuten rasten lassen.

Die Rosinen in Grappa einweichen und gut durchziehen lassen. Für das Selleriestroh eine Knolle Sellerie in feine Streifen schneiden, diese in Öl frittieren, gut abtropfen lassen und nach Belieben salzen.

Den Hirschrücken mit den Grappa-Rosinen anrichten und das Selleriestroh dekorativ darüber streuen.



## Rehrücken vom Grill mit gegrilltem Gemüse



### Zutaten (für 4 Personen):

800 g Rehrücken am Knochen  
etwas gehackter Wacholder  
etwas gehackter Thymian  
600 g Gemüse (z. B. Zucchini,  
Melanzani, Pilze, Erdäpfel,  
Paradeiser, etc.)  
Olivenöl, Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Den Rehrücken mit Gewürzen und Kräutern einreiben und mit etwas Öl in Alufolie einwickeln. Auf den Grillrost legen, öfters umdrehen und bei indirekter, mittlerer Hitze rosa (bis zu einer Kerntemperatur von 50-55° C) garen.

Wenn der Rehrücken rosa ist (ca. 10-15 Minuten je nach Größe) aus der Folie nehmen und nochmals kurz auf den heißen Rost legen, damit er das typische Grillmuster erhält.

Für das Gemüse in Scheiben bzw. kleine Stücke schneiden, mit Salz & Pfeffer sowie frischen gehackten Kräutern würzen und im Weber® Gemüsekorb bissfest grillen.

## Grillen lernen von und mit dem Profi

Die langjährige Partnerschaft mit Österreichs Haubenköchen machte das Grillen erst so richtig salonfähig. Toni Mörwald war einer der ersten, der im niederösterreichischen Feuersbrunn Grillkurse der **Weber Grillakademie Original** anbot.

Im Herbst – am 15., 22. und 25. Oktober – finden Basic-Kurse im Restaurant „Zur Traube“ für grillbegeisterte Einsteiger und solche die es noch werden wollen statt. Am 19. November bittet der Starkoch erstmals zu einer eigenen Wintergrillakademie, wo zum Beispiel gemeinsam eine gefüllte Gans und süße Bratäpfel am Grill zubereitet werden.

Nähere Informationen dazu finden Sie unter:

**[www.weber-grillakademie.com](http://www.weber-grillakademie.com)**





## **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 über zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten sechs Jahren um das viereinhalbfache zu steigern.

### **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](mailto:DWalchshofer@weberstephen.com)  
[www.weber.com](http://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](mailto:klaus@4d-solutions.at)  
[www.4d-solutions.at](http://www.4d-solutions.at)