

## Wilde Rezepte #2: Steaks aus der Damwildkeule mit zweierlei Rub, Kartoffelschiffchen und Spinatsalat



### Zutaten (4 Personen)

Menge	Produkt
800-1000g	Steakfleisch aus der Damwildkeule
4-6	Kartoffeln
200g	Champignons
1	Eigelb
100g	Crème fraîche
1 Zehe	Knoblauch
	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer
<b><u>Für den Kaffeerub</u></b>	
2EI	Kaffeebohnen
2TI	Meersalz
2TI	brauner Zucker
2TI	Paprikapulver (ggfs. geräuchert)
2TI	Pfeffer
1TI	Koriandersamen
1TI	Kakaopulver
<b><u>Für den Jägerlehrhofrub</u></b>	
6EI	Paprikapulver
2EI	Puderzucker

1/2Tl	Chllipulver/-flocken
1Tl	Kreuzkümmel
1Tl	Knoblauchpulver
1Tl	Senfpulver
	Rosmarin (frisch gehackt)
	Thymian (frisch gehackt)
<b>Für den Spinatsalat</b>	
150-200g	Babyspinat
	Öl
	Milder Essig
	Heidelbeeren
	Salz
	Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln am Vortag, als Pellkartoffel kochen.
2. Am Tag des Grillens, die Kartoffeln halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Die Füllung in einer Schüssel bereitstellen.
3. Die Champignons und den Knoblauch würfeln und in der Pfanne anbraten. Rosmarin hacken und zufügen. Solange braten, bis das Wasser aus den Pilzen verdunstet ist. Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermengen. Abschmecken (kräftig, da die Kartoffel viel aufnimmt). Kartoffelhälften füllen und bei 180 Grad /45 Minuten garen.

### Die Rubs:

1. Je nach Geschmack ausprobieren. Der Kaffeerub sollte im Mörser zerstoßen werden, falls ganze Kaffeebohnen verwendet werden.
2. Beide Rubs, unmittelbar vor dem Grillen (satt) auftragen.
3. Wenn die Kartoffeln fast fertig sind, das Fleisch portionieren( min. 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen) und mit dem Rub bestreuen.
4. Medium grillen.
5. Den Spinat waschen und eine leichte Vinaigrette ( Essig, Öl, Senf, Salz/ Pfeffer) herstellen. Den Teller damit anrichten.
6. Kartoffelschiffchen und Steaks anlegen.

Guten Appetit!



**JÄGERLEHRHOF**  
JAGDSCHLOSS SPRINGE

