

Wildschwein Karree grillen



Wildschwein Karree oder French Racks sind mit das Leckerste das man seinem Grill anvertrauen kann.

Empfehlenswert sind Grillgeräte mit Deckel zum indirekten Grillen.

Zubereitung:

1. Die Racks gut 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühler nehmen und mit Olivenöl ringsum bestreichen. Der Grill sollte ordentlich vorgeheizt sein. Den Gußrost mit Rapsöl einsprühen oder pinseln und die Racks auflegen. Der Deckel sollte offen bleiben.
2. Nach 2 Minuten auf der selben Seite um 90° drehen. Nach weiteren 2 Minuten wenden und ebenfalls nach ca. 120 Sekunden auf der selben Seite drehen. Nun haben wir ein schönes „Branding“ und ein ringsum angebratenes Rack.
3. Die beiden äußersten Flammen des Grills auf niedrigste Stufe stellen und die Racks in die Mitte des Grills schieben. Deckel runter und 15 Minuten garen lassen. Nun die Racks mit einer Buttermischung aus Knoblauch, Kräuter, Pfeffer und Salz mehrfach einpinseln. Deckel wieder runter und weitere 5 bis 10 Minuten garen lassen.
4. Wenn mehrere Racks auf dem Grill sind kann man durchaus den Grillthermometer in eines der Racks stecken. Ab 54 Grad Kerntemperatur ist das Rack fertig. Eine gute und zuverlässige Meßmethode ist auch hier die Steakmethode mit dem Handballen. Wechselt der Widerstand von weich und geleartig nach hart ist das Rack gar.
5. Mit etwas groben Salz und Pfeffer zum Schluss, dazu einen Salat Caprese mit Büffelmozzarella.

Viel Spaß und guten Appetit beim Nachkochen
Norbert Kramer www.gourmet-wildfleisch.de