

Hirsch-Sate und Wachteln mariniert und gegrillt

Zutaten (für 12 Spieße)

325g Hirschfilet
12 Scheiben durchwachsener Räucherspeck
6 ausgelöste Wachteln (Brüste mit Flügeln und Keulen)

Marinade

1,5 El Honig
3EL helle Sojasauce
3EL trockener Sherry
3El feingehackte Schalotten
1,5 feingeschnittene Knoblauchzehen
1/2 TL Salz
Pfeffer

Sauce

3 EL dunkle Sojasauce
3 EL Tahinpaste
6cl trockener Sherry
Salz
Pfeffer
6 EL Ketchup
9 EL Wild-Fond

Zubereitung

Hirschfilet in 12 dünne Streifen schneiden, mit Speck belegen und wellenförmig auf Sate-Stäbchen oder Schaschlik-Spieße aufspießen.

Die Zutaten für die Marinade verrühren und die Spießchen sowie die Wachtelteile mindestens eine halbe Stunde darin marinieren.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce verrühren. Ggf. mit etwas Zitrone säuern. Spieße und Wachtelteile aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und auf dem Grill rundum knusprig braten.

Mit der Sauce servieren.

Beilage: Weißbrot und frische Mangowürfel