

## Reh-Keule und Sellerie vom Grill mit Kräutern

### Für 4 Personen:

600 g Rehkeule	1 Zweig Rosmarin	1 Bio-Zitrone
2 Zehen Knoblauch	2 TL Honig	1 Knolle Sellerie
Salz, Meersalz	Pfeffer	4 EL Haselnüsse
1 EL Ahornsirup	60 ml Apfel-Balsamico-Essig	60 ml Olivenöl
2 Stängel Basilikum	2 Stängel Petersilie	2 Stängel Kerbel
2 Stängel Sauerampfer	Schnittlauch	

Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Sellerie waschen, schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Mit Meersalz, der Hälfte des Knoblauchs, Honig, Olivenöl und 1 Spritzer Essig marinieren. Bei 160 Grad für 20-25 Minuten im Ofen oder auf einem geschlossenen Grill garen (auf dem Grill nicht direkt über der Kohle platzieren).

Das Fleisch portionieren, von allen Seiten salzen und mit etwas Olivenöl marinieren.

Den Abrieb von der Zitrone, fein gehackten Rosmarin, restlichen Knoblauch und groben Pfeffer vermengen. Vor dem Anrichten das Fleisch in der Rosmarin-Mischung wenden.

Sellerie und Fleisch auf den Grill legen und bei hoher Temperatur von beiden Seiten gut grillen. Das Fleisch auf die Selleriescheiben legen und noch ein wenig ziehen lassen (indirekte Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne).

Für das Dressing geschälte und geröstete Haselnüsse fein hacken und mit Essig, Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer vermengen. Die Kräuter grob zupfen und mit dem Dressing marinieren.

Tarik Rose am 07. Juni 2021