



Grillen an der frischen Bergluft Rezepte aus dem Almdorf Seinerzeit

In Heu gebeizter Kärntner Laxn an einer Bergkräuter-Buttermilch Dip

2	Stk.	Filet Kärntner Laxn (ca. 170 g je Fillet)
1	EL	grobes Salz
1	EL	Honig
½	EL	grob zerstoßener schwarzer Pfeffer
1	Handvoll	Bio-Heu

Zubereitung:

Salz, Honig und Pfeffer zu einer Marinade vermischen. Den Fisch entschuppen, wenn er noch nicht vom Fischhändler geschuppt wurde, dann trocken tupfen, evtl. Gräten entfernen. Die Fisch Filets sorgfältig auf eine Klarsichtfolie legen (Haut nach unten) und auf beiden Fischteilen die Marinade oben verreiben. Das vorhandene Bio-Heu wird auf den zwei Hälften verteilt. Dann die beiden Fischteile übereinander legen und fest in Klarsichtfolie verpacken.

Anschließend in eine Auflaufform legen, mit Konservendosen oder einer Wasserschüssel beschweren und ab in den Kühlschrank.

Den Fisch alle 10-12 Stunden wenden. Nach 48 Stunden ist er fertig.

Die Marinade und das Heu anschließend vom Kärntner Laxn abkratzen, mit Wasser etwas abspülen. Anschließend trocken tupfen. Gebeizter Fisch hauchdünn aufschneiden und mit dem Bergkräuter-Buttermilch Dip servieren.

Bergkräuter-Buttermilch Dip

2	EL	Saure Sahne
6	EL	Bauerntopfen fein
4	EL	Buttermilch
1	TL	Dijon Senf
1	Handvoll	gehackte Bergkräuter: Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Majoran, Brennessel, Dill, Fenchel + Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Saure Sahne, Buttermilch und Topfen vermengen und glatt rühren. Dijon Senf sowie frisch gehackten Kräuter begeben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem servieren nochmals im Kühlschrank kalt stellen.

Grill Heuschinken in Honig-Marillen Marinade mit einem Erdäpfel-Löwenzahn Salat

300	g	Löwenzahn
5	mittlere	Erdäpfel
2	EL	Apfelessig
4	EL	Sonnenblumenöl
1	EL	Senf
		+ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Erdäpfel kochen und so heiß wie möglich schälen und in Scheiben schneiden. Mit Essig, Senf und wenig Salz marinieren. Löwenzahn gründlich waschen und fein schneiden, mit den warmen Erdäpfeln unter Zugabe Sonnenblumenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Grill Heuschinken in Honig-Marillen Marinade

1	Kg	Kochschinken
1	Handvoll	Bio-Heu

Für die Marinade:

½	TL	fein gehackter Chili
2	EL	Marillen Marmelade
2	EL	Honig
1	TL	Zitronensaft

Zubereitung:

Ein Topf mit heißem Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Das Bio-Heu Beigeben sowie den Schinken und 30 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Anschließend den Schinken rausnehmen und in gleich große Scheiben schneiden. Damit sich die Schinkenscheibe auf dem Grill nicht wölbt, den äußeren Rand ca. alle 3 cm diagonal einschneiden.

Chili, Honig, Marillen Marmelade und Zitronensaft zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Holzkohlegrill auf mittlere Hitze bringen.

Über direkter Hitze den Schinken auf einer Seite 3 bis 4 Minuten grillen, dabei nicht zudecken. Schinkenscheibe umdrehen und mit der Marinade bepinseln; die andere Seite ebenfalls 3 bis 4 Minuten grillen.

Den Schinken noch einmal umdrehen und die zweite Seite auch mit der Marinade bepinseln. Nochmals 2 bis 3 Minuten grillen bis schöne Grillstreifen auf beiden Seiten zu sehen sind.