

RIESENGARNELEN MIT SWEET-CHILI-KETCHUP

Für 4 Portionen

SWEET-CHILI-KETCHUP

Für ca. 1 Liter

1 Zwiebel | 4 Knoblauchzehen | 5 EL Olivenöl | 4 EL Tomatenmark | 100 ml Orangensaft | 15 g Chiliflocken | 1 Dose stückige Tomaten (850 g) | 5 EL flüssiger Honig | 5 EL Zuckerrübensirup | Saft von 1 Zitrone | 2 EL Sojasauce | 1 EL Kirschkonfitüre | Salz

UND JETZT:

Die Riesengarnelen mit dem Sweet-Chili-Ketchup genießen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die restlichen Zutaten, bis auf die Kirschkonfitüre und das Salz zugeben, und bei mittlerer Temperatur ca. 90 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Konfitüre abschmecken und durch ein grobes Sieb passieren. Für eine intensive Schärfe den Ketchup nicht passieren, sondern stattdessen mit einem Pürierstab aufmixen. Den heißen Ketchup in eine saubere Flasche füllen, verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt, hält er sich ca. 1–2 Wochen.

RIESEN- GARNELEN

8 Riesengarnelen in der Schale

Den Beefer auf volle Leistung vorheizen. Den Rost mit 4 Garnelen auf die unterste Einschubhöhe schieben und insgesamt jeweils sechsmal von jeder Seite je 60 Sekunden beefen. Die restlichen Garnelen genauso beefen.

TIPP:

Alternativ die Garnelen längs halbieren, dann den Panzer und die Schnittfläche und beefen.

FLAT IRON STEAK MIT WAGYU-HOLLANDAISE

Für 4 Portionen

FLAT IRON STEAKS

2 Flat Iron Steaks (à ca. 350 g) | Salz (z. B. Murray River Salt)

Die Steaks von beiden Seiten salzen. Den Beefer auf volle Leistung vorheizen. Die Flat Iron Steaks nacheinander auf dem Rost auf mittlerer Einschubhöhe von jeder Seite ca. 60 Sekunden beefen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Anschließend bis zur entsprechenden Kerntemperatur ruhen lassen.

WAGYU-HOLLANDAISE

150 ml trockener Weißwein | 10 ml Verjus | 2 Muskatblüten (Macis) | 6 Pimentkörner | 1 Lorbeerblatt | 5 Eigelb | Meersalz | Cayennepfeffer | 300 ml flüssiges Wagyu-fett (alternativ geklärte Butter) | Yuzusaft (alternativ Zitronensaft)

Für die Hollandaise zunächst eine Reduktion zubereiten, dazu Weißwein und Verjus mit den Gewürzen aufkochen. Dann die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren und durch ein feines Sieb gießen.

UND JETZT:
Die Flat Iron Steaks mit ein wenig Salz bestreuen, aufschneiden und mit der Wagyu-Hollandaise genießen.

Die Eigelbe mit der Reduktion, je 1 Prise Salz sowie Cayennepfeffer in eine Schlagschüssel geben und in einem heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse cremig und gebunden ist. Vom Wasserbad nehmen, nach und nach das heiße Wagyu-fett (60–70 °C) in die Masse rühren. Mit einigen Spritzern Yuzusaft verfeinern und nochmals abschmecken.

LIVAR-SCHWEINEBAUCH MIT BLUMENKOHL-COUSCOUS

Für 4 Portionen

Standzeit ca. 12 Stunden

LIVAR-SCHWEINEBAUCH

1 LiVar-Schweinebauch ohne Schwarte
(ca. 1,7 kg) | 2 EL körniger Senf

Den Schweinebauch rundum mit dem Senf einreiben. In einem geeigneten Beutel vakuumieren und in einem vorgeheizten Wasserbad bei 80 °C etwa 12 Stunden sous-vide garen. Dann auskühlen lassen.

Den Beefer auf volle Leistung vorheizen. Kurz vor dem Servieren den Schweinebauch abwaschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Nacheinander je 1 Scheibe auf höchstmöglicher Einschubhöhe in den Beefer schieben und von jeder Seite je nach gewünschtem Bräunungsgrad knusprig beefen.

BLUMENKOHL-COUSCOUS

2 rote Paprikaschoten | 1 große Zwiebel | 1 Blumenkohl (ca. 900 g) | 3 EL Olivenöl | 1 unbehandelte Zitrone | 50 g Kapern | Salz | Pfeffer | 1 TL geräuchertes Paprikapulver | 1 TL Kreuzkümmelpulver | 1 Bund gehackte glatte Petersilie

Paprika waschen, Kerne sowie weiße Innenhäute entfernen und fein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Portionsweise im Standmixer oder mit einem Küchenmesser feinkörnig zerkleinern.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika und Zwiebel darin andünsten. Blumenkohl zugeben und unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten braten. Abkühlen lassen.

Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Beides mit den Kapern zum zerkleinerten Blumenkohl geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kreuzkümmel abschmecken. Die gehackte Petersilie unterheben.

UND JETZT:

Blumenkohl-Couscous zum gebeeften Schweinebauch genießen. Dazu schmeckt noch die Lakritzsauce von Seite 170.

SAUCEN, BUTTER & CO.

Standzeit ca. 12 Stunden

LAKRITZSAUCE

Für ca. 300 ml

5 Lakritzschnecken | 250 ml Wasser |
Portwein | 250 ml Bratenfond
(Demi Glace) | Salz | Pfeffer

TIPP:
Die LakritzaUCE passt
prima zum Schweinebauch
von Seite 80.

Die Lakritzschnecken ca. 12 Stunden
in dem Wasser ziehen lassen und
danach entfernen. Den Lakritzsud mit
einem Schuss Portwein verfeinern.
Den Bratenfond zugießen und die
Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SENF-HOLLANDAISE

Für 4 Portionen

200 g Butter | 50 ml Weißweinessig | 2 EL
süßer Senf | 3 Eigelb | Salz | Zitronensaft

TIPP:
Die Senf-Hollandaise
passt prima zum
Lachs von Seite 104.

Butter in einem kleinen Topf zerlas-
sen, bis sich die Molke absetzt. Dann
durch ein Küchentuch gießen und ab-
kühlen lassen. Den Weißweinessig mit
dem Senf und den Eigelben in einem
Wasserbad cremig aufschlagen. Die
flüssige Butter langsam unter ständi-
gem Rühren einlaufen lassen und zur
gewünschten Konsistenz aufschlagen.
Mit Salz und einem Spritzer Zitronen-
saft abschmecken.

GUACAMOLE

Für 4 Portionen

2 Avocados | 2 EL Zitronensaft
1 rote Chilischote | 1 rote Zwiebel
½ Bund Koriander | 2 EL saure
Sauce | Salz | Pfeffer | grüner Tabaco

Die Avocados halbieren,
entkernen und das Fruchtfleisch
von der Schale lösen. Mit dem
Zitronensaft beträufeln und das
Fleisch mit einer Gabel fein zer-
hacken. Die Tomate waschen, Strunk
entfernen und würfeln. Die Chilischote
entkernen und in feine Ringe
schneiden. Die Zwiebel ebenfalls
würfeln. Koriander trocken schüt-
teln, Blätter hacken. Alle Zutaten
mit der Sauce vermischen. Mit
Salz, Pfeffer und einigem Tabaco
abschmecken.

TIPP:
Die Guacamole passt zu den
Fleischgerichten mit kräuterigem
Dinkelsalat v.

KARAMELLISIERTE ANANAS MIT FROZEN JOGHURT

Für 4 Portionen

Standzeit ca. 6 Stunden

FROZEN JOGHURT

450 g Kokosjoghurt | 100 ml Piña Colada

Den Joghurt mit der Piña Colada mischen, in eine kleine Auflaufform gießen und für ca. 6 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

KARAMELLISIERTE ANANAS

50 g Kokoschips | 1 Ananas | Rohrzucker zum Bestreuen

UND JETZT:

Die karamellisierten Ananasscheiben anrichten, den Frozen Joghurt mithilfe eines Esslöffels in Spänen abkratzen und darüber verteilen. Mit den Kokoschips bestreuen und genießen.

Die Kokoschips in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten und herausnehmen. Ananas schälen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und den harten Strunk in der Mitte herausschneiden. Die Ananasscheiben gleichmäßig mit Zucker bestreuen.

Den Beefen auf volle Leistung vorheizen. Nacheinander je zwei Ananasscheiben auf mittlerer Einschubhöhe so lange beefen, bis der Zucker schön karamellisiert ist. Vorsicht: Der Zucker verbrennt sehr schnell!