

Kochanleitung



Vorspeise

***Gegrillter Caesars Salad mit TristanLanguste vom Grill
Parmesan-Dressing / Grillbutter***

Die Langusten-Schwänze mit der Küchenschere an der Unterseite aufschneiden und die Haut abziehen. Das Fleisch bis zum Schwanzende vorsichtig auslösen und aus der Schale Herausklappen. Sollte der Darm sehr verschmutzt sein, diesen einfach entfernen. Anschließend das Fleisch mit der Gewürzmischung würzen und wieder in die Schale klappen.

Den Romanasalat halbieren, mit Salz und Zucker aktivieren, kurz ziehen lassen. Dann mit der Schnittseite nach unten auf den Grill legen und nach Belieben grillen.

Die Langusten von jeder Seite ca. 2 Minuten angrillen, bis die gewünschte Glasigkeit erreicht ist.

Anschließend alles auf einem Teller anrichten, den Romana-Salt mit dem Dressing marinieren und die Langusten mit etwas vortemperierter Grillbutter bestreichen.

Zwischengang

Blumenkohl-Mandel-Suppe mit Rauchaal / Gegrillter grüner Spargel

Die unteren Enden (ca. 1cm) vom Spargel abschneiden und 2-3cm grob schälen. Anschließend mit Salz und Zucker aktivieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Suppe in einen Topf geben und erwärmen.

Den Spargel für ca. 3-4 Minuten bei ungefähr 200° auf den Grill legen und regelmäßig wenden, damit dieser nicht verbrennt.

Den fertigen Spargel vom Grill nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Suppe auf die vorbereiteten Teller aufteilen und die Spargel-Stücke dazu geben.

Hauptgang

Entrecôte (RibEye) vom Irish Hereford dry aged

Kartoffel-Mash / Mais / Kräutersaitlinge / Wildkräutersalat / BBQ-Sauce

Das Fleisch mit Salz und Zucker von beiden Seiten würzen und ziehen lassen.

Den Kartoffel-Mash in einem Topf mit heißem Wasser erwärmen.

Die Kräutersaitlinge dritteln und auch mit Salz und Zucker würzen, ebenfalls kurz ziehen lassen. Die Maiskolben mit der Grillbutter einstreichen und etwas salzen.

Das Fleisch zusammen mit den Maiskolben und den Kräutersaitlingen auf den Grill legen.

Die perfekte Temperatur für Medium Rare beim Fleisch sind 54° im Kern.

Alles zusammen mit dem Wildkräutersalat und der BBQ-Sauce auf den gewünschten Tellern anrichten. Nach Belieben das Fleisch noch mit dem BBQ-Gewürz bestreuen.

Dessert

Baby Ananas vom Grill

Heumilch-Panna Cotta / Schoko-Crumble / Ahorn-Sirup

Die beiden Enden der Ananas abschneiden, anschließend Viertel und das harte Strunk Stück entfernen. Die Viertel mit etwas braunem Zucker bestreuen, kurz ziehen lassen und dann mit der aufgeschnittenen Seite auf den Grill legen. Die fertige Ananas vom Grill nehmen und die restliche Schale vorsichtig abschneiden.

Die Panna Cotta auf die gewünschten Teller aufteilen und mit der gegrillten Ananas, dem Schoko-Crumble und Ahorn-Sirup anrichten.