

Hauptgang (für 4 Personen)

## Kassler im Brotteig mit Pflaumensauce

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 42 g   | frische Hefe                   |
| 100 ml | Wasser                         |
| 600 g  | Mehl                           |
| 1 TL   | Salz                           |
| 1 TL   | Honig                          |
| 50 ml  | Olivenöl                       |
| 75 g   | Joghurt                        |
| 30 g   | Tandooripaste                  |
| 1 TL   | Salz                           |
| 800 g  | Kassler, am Stück, gegart      |
| 150 g  | Pflaumenmus                    |
| 80 ml  | Pflaumenwein oder Pflaumensaft |
| 1      | Limette                        |
| 20 g   | Ingwer                         |
| 1 Zehe | Knoblauch                      |
| ½      | Chilischote                    |
| 1      | Kopfsalat                      |
| 150 g  | Rucola                         |
| 120 g  | Cherrytomaten                  |
| 1      | kleine Schalotte               |
| 50 ml  | weißer Balsamico-Essig         |
| 1 EL   | Honig                          |
| 90 ml  | Olivenöl                       |
|        | Salz, Pfeffer                  |

Die Hefe in 100 ml lauwarmen Wasser verquirlen, Mehl, Honig und Olivenöl in eine Schüssel geben, mit dem Hefe-Wasser-Gemisch zu einem glatten Teig verkneten, Salz zum Schluss begeben.

Den Teig 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Joghurt, Tandooripaste und Salz miteinander vermengen.

Den Brotteig nicht zu dünn ausrollen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

The Good Taste Group GmbH & Co. KG · Schlossberg 1 · 55442 Stromberg

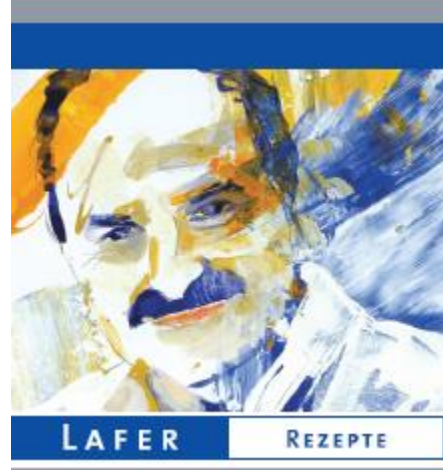
Tel.: 0 67 24 - 93 10-0 · Fax: 0 67 24 - 93 10-90

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Das Kassler von allen Seiten mit der Joghurt-Tandoori-Mischung bestreichen und auf den Brotteig legen.

Das Kassler nun mit dem Brotteig einschlagen und mit Olivenöl bestreichen.

10 Minuten gehen lassen.

Das Kassler auf den Grill bei indirekter Hitze für 45 bis 55 Minuten grillen, sodass der Brotteig eine schöne goldbraune Farbe bekommt (220-250°C).

Aus dem Pflaumenmus und Pflaumenwein und Saft der Limette eine Sauce herstellen.

Ingwer, Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in die Sauce geben.

Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen, klein würfeln und auch dazugeben.

Kopfsalat waschen und trockenschleudern, danach in kleine Stücke zupfen und in eine Schüssel geben.

Rucola waschen und trockenschleudern und zu dem Kopfsalat geben.

Die Cherrytomaten waschen und halbieren und zu dem Salat geben.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

Aus dem weißen Balsamico-Essig, Honig und Olivenöl eine Sauce bereiten, mit der fein gewürfelten Schalotte, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

The Good Taste Group GmbH & Co. KG · Schlossberg 1 · 55442 Stromberg

Tel.: 0 67 24 - 93 10-0 · Fax: 0 67 24 - 93 10-90

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR