

Folge 1: Heute wird gegrillt

*Rumpsteak (Aubrac) vom Grill
Teigbonbons mit Rhabarber-Ziegenkäse-Nuss-Füllung
gegrillte Pilze mit Vinaigrette*



Zutaten

(für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben)

Rumpsteak

pro Person ca. 250g

Marinade für das Fleisch:

ca. 100g Butter

1 Chilischote

1 Handvoll frische Wacholderbeeren (angestoßen)

getrocknete Orangenschale

2 EL Honig

ca. 150ml Barbecue Sauce

Salz

Dunkler Fond:

Knochen vom Metzger

Suppengrün (1 Zwiebel, 2 Möhren, ¼ Stange Lauch, 2 Tomaten)

½ l Wasser

Zitronenschale + Saft von 1 Zitrone (Bio)

Rosmarin/Petersilie/Thymian

weißer Pfeffer, Olivenöl, Schuss Rotwein

Teigbonbons

Filo oder Yufkateig (pro Person und Bonbon je 2 Blätter)

Ziegenbrie (pro Person ¼)

ca. 5 Stangen Rhabarber

1 EL Zucker

Butter+ Olivenöl

1 Vanilleschote (ausgekratzt)

1 EL Honig

2-3 Zweige frischer Rosmarin

100g gem. Nüsse (ganz)

Schuss Weißwein

Salz

Stück Boxhornkleekäse (gerieben)

Pilze

gemischt + geputzt pro Person ca. 80g (Kräuterseitlinge, Shiitake, Austernpilze)

Vinaigrette für die Pilze:

1/2 Zwiebel (klein gewürfelt)

ca. 7 EL Olivenöl

Salz

1 EL Honig

ca. 3 EL weißer Balsamico

1 EL Senf

Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Roastbeef:

Das Fleisch 1-2 Stunden vor Verarbeitung aus Kühlung nehmen!

Knochen vom Metzger kurz auf dem Grill anrösten.

Fettseite vom Fleisch rautenförmig einschneiden, mit Salz einreiben, auf der Hautseite heiß angrillen und auf Knochenseite ca. 1,5 Std (je nach Größe und Grill) bei mäßiger Hitze garen lassen.

Für die Marinade die Butter im Topf heiß werden lassen, die Chilischote in feine Streifen schneiden, zusammen mit den zerstoßenen Wacholderbeeren, dem Honig, den getrockneten Orangenschale in der Butter dünsten. Die (fertige) Barbecue-Soße dazugeben, aufköcheln lassen und zum Schluss nach Bedarf salzen.

Das Fleisch wird während des Grillvorgangs immer mal wieder mit der Marinade auf der Hautseite bepinselt.

Für den dunklen Fond zum Fleisch das Suppengemüse und die Tomaten klein würfeln, in heißem Olivenöl dünsten. Die angerösteten Knochen, die Schale der

Zitrone sowie den Saft dazugeben, mit ca. 1/2l Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Dann die Kräuter dazugeben.

Mit Olivenöl, weißen Pfeffer und Rotwein nach Bedarf abschmecken und mind. 1 Std. bei geringer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss durch ein Sieb passieren.

Käse-Teigbonbons:

Für die „Teigbonbons“ wird zunächst das Rhabarberkompott zubereitet:

Die Rhabarber- Stangen in kleine Ringe schneiden, in Zucker mit Butter+ einem Schuss Olivenöl karamellisieren, die Vanilleschote, den Honig, Rosmarin (als Zweig lassen), die Nüsse und ein Schuss Weißwein dazugegeben und aufköcheln lassen. Bei Bedarf etwas Salz hinzufügen.

¼ Ziegenbrie in die Mitte einer Teigplatte legen (bei Bedarf 2 Platten übereinander, der Teig reißt schnell), ca. 2 EL Rhabarberkompott dazugeben und mit geriebenem Boxhornkleekäse bestreuen. Den Teig oben zu einem „Bonbon“ zusammen drücken und auf den Grill geben, bis der Teig knusprig ist.

Pilze:

Die Zutaten für die Pilz-Vinaigrette zusammen im Topf aufkochen und mit dem Pürierstab kurz emulgieren lassen.

Die Pilze kurz auf dem Grill rösten und dann mit der Vinaigrette beträufeln.

Das Fleisch vom Grill nehmen, eine Zeitlang ruhen lassen und Scheiben abschneiden, den dunklen Fond dann auf dem Teller zum Fleisch dazu reichen, die Teigbonbons, sowie die Pilze mit Vinaigrette dazu servieren und

Guten Appetit!