

Rezept Steaks, Risotto, gegrillter Maiskolben und Kürbis

hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-steaks-risotto-gegrillter-maiskolben-und-kuerbis,rezept-350.html

Ein Rezept von Klaus Breinig, Koch und Grillweltmeister.

Zutaten:

Risotto:

- 50 g Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Risotto-Reis
- 100 ml Weißwein
- 350 ml Gemüsebrühe
- 125 g Parmesan
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter

Maiskolben:

- 4 Maiskolben, gegart
- 200g Butter
- BBQ-Gewürz nach Wahl

Hokkaido-Kürbis:

- 1 Hokkaido
- 3 EL Honig
- 2 EL Gewürzmischung BBQ

Steaks:

- 2 Rib-Eye Steaks à 300g
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Risotto:

Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Risotto-Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und 150ml heiße Gemüsebrühe angießen. Unter häufigem Rühren ca. 25 Minuten kochen, dabei nach und nach weitere 200ml heiße Gemüsebrühe zugeben. Zum Schluss mit Butter und Parmesan abschmecken.

Maiskolben:

Die Butter in der Pfanne erhitzen und die BBQ-Gewürzmischung hinein streuen. Die Maiskolben in die Pfanne legen und alles warm werden lassen - nicht zu heiß, sonst wird der Mais trocken.

Hokkaido-Kürbis:

Den Kürbis entkernen und in große Spalten schneiden. Mit etwas Olivenöl einreiben und würzen. Den Honig dazu und ca. 20 Minuten stehen lassen. Den Kürbis grillen bis er von beiden Seiten kross ist. Wenn kein Grill vorhanden ist, kann auch ein Backofen mit Grillfunktion zum Einsatz kommen.

Steaks:

Den Grill aufheizen auf 250 Grad. Die Steaks direkt von beiden Seiten grillen bis sie eine Kruste bekommen. Aus der indirekten Hitze nehmen und bei 120 Grad weiter garen. Vor dem Anschneiden muss das Fleisch noch ca. 5 Minuten ruhen. Dann die Steaks in Streifen schneiden und würzen.

Sendung: hr-fernsehen, "Klaus kocht vorm Haus", 08.12.2020, 21:45 Uhr