

CEASAR SALAD

gegrillt

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 6 Romanaherzen, halbiert
- 12 Kirschtomaten, halbiert
- 2 EL Honig
- 2 EL Balsamico, weiß
- 4 EL Olivenöl
- 100 g Parmesan, gehobelt
- 50 ml Olivenöl
- 1 Baguette
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SOßE:

- 2 Eigelb
- 1 Limette, Saft und Schale
- ½ TL Senf
- 2 Spritzer Worcestershire Sauce
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Sardellenfilets
- 10 g Parmesan, gerieben
- 10 Kapern
- 200 ml Rapsöl
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Cayenne Pulver

ZUBEREITUNG

Den Honig, den Balsamico und das Olivenöl verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend damit die Salatherzen auf der Schnittfläche marinieren.

Das Olivenöl mit dem Knoblauch verrühren, das Baguette der Länge nach in Scheiben schneiden und damit einstreichen.

Für die Soße: Eigelbe, Limette, Senf, Worcestershire Sauce, Knoblauch, Sardellen, Kapern und Parmesan in einen Mixer geben und kurz durchmischen.

Die beiden Öle in einem feinen Strahl, bei kleiner Drehzahl, dazugießen, so dass eine glatte, gebundene Sauce (wie Mayo) entsteht.

Zum Schluss die Gemüsebrühe hineinmischen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen.

Den Grill für indirekte und direkte Hitze vorheizen (180°C).

Die Salatherzen auf der Schnittfläche direkt angrillen, bis sie ein schönes Branding haben. Anschließend indirekt positionieren.

Die Hälften mit Parmesan bestreuen und etwas schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit die Baguette-Scheiben beidseitig etwas anrösten.

Den Salat auf dem Teller anrichten, mit dem Dressing begießen und die Tomaten, Baguette-Scheiben und den restlichen Parmesan darüber verteilen.

LAMMKRONE

im Salzbett

an Lyoner-Kartoffeln

und Blumenkohl-Gröstl

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1,2 kg Lammkrone, Carree
- 4 EL Dijon Senf
- 3 TL Kräuter der Provence, gehackt (frisch oder getrocknet)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL schwarzer, gemahlener Pfeffer
- 50 g Pankomehl
- 1 kg Meersalz

LYONER-KARTOFFELN

- 600 g festkochende Kartoffeln, gekocht
- 100 g Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Rapsöl
- 3 Thymianzweige
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer

FÜR DAS BLUMENKOHL-GRÖSTL

- 1 Blumenkohl
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 50 g Butter
- 50 g Pankomehl
- ½ Bund glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch schälen und fein hacken
Aus Senf, Kräutern der Provence, Pfeffer, Pankomehl und Knoblauch eine Paste rühren und die Fleischseite damit einreiben.

Den Bräter mit Backpapier auslegen und das Meersalz hineingeben. Die Lammkrone mit der Fleischseite nach oben in das Salz legen.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Den Thymian waschen und abzupfen.

Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in kochendem Wasser bissfest garkochen.

Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten. Den Bräter indirekt in den Grill geben, das Thermometer einstecken und das Lamm ca. 30 Minuten grillen bis eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht ist

Eine Auflaufform oder Dutch Oven mittig im direkten Bereich in den Grill stellen, das Öl hineingeben und die Kartoffeln gleichmäßig goldbraun anbraten.

Danach die Schalotten dazugeben und leicht anbräunen.

Zum Schluss die Butter, den Knoblauch, den Thymian hinzufügen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Einen Wok, Dutch Oven, Auflaufform oder Alu-Assietten im direkten Bereich vom Grill platzieren und das Öl darin aufwärmen.

Die gekochten Blumenkohlröschen im Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Butter und Pankomehl hinzugeben und kurz mit anrösten.

Zum Schluss die gehackte Petersilie untermischen.

PFIRSICH CHEESECAKE

mit Rum

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 150 g Amarettini
- 150 g Butterkekse
- 100 ml Rum
- 150 g zerlassene Butter
- 1 kleine Dose Pfirsiche
- 150 g Frischkäse
- 150 g Schmand
- 1 Ei
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- Butter, zum Einfetten der Förmchen
- 6 Soufflee Förmchen
- Alu-Assietten

ZUBEREITUNG

Die Förmchen mit Butter einfetten.

Die Amarettini und Butterkekse in einer Schüssel fein zerbröseln.

Den Rum und die zerlassene Butter dazugeben und miteinander vermengen.

Die Butterbrösel auf die Förmchen verteilen, leicht andrücken und für 30 Minuten kühlstellen.

Die Dosenpfirsiche in ein Sieb abschütten und beiseitestellen.

Frischkäse, Schmand und Ei miteinander verrühren. Puddingpulver und Zucker miteinander vermengen und unter die Käsemasse rühren.

Die Förmchen aus der Kühlung holen.

Die Pfirsiche klein würfeln und auf die Böden verteilen.

Zum Schluss die Käsemasse darüber verteilen.

Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.

Ein Hitzeschild (alternativ Alu-Assietten verkehrt herum auf den Grill legen und eine zweite darauflegen) und das Bratenrost indirekt positionieren und die Förmchen daraufstellen.

Die Cheesecakes ca. 20-25 Minuten backen.

Die Cheesecakes können warm oder kalt serviert werden.