

4 Portionen

4 Stunden

+ 3-4 Wochen (BBQ-Lack)

LUCKI MAURERS & HARALD WOHLFAHRTS „GRILL SIGNATURE DISH“ - ZWEIERLEI VOM KALB, BBQ-LACK MIT KRÄUTERN & HUMMUS

BBQ-Specials



KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL

Zutaten:

1 frisches Milchkalbsfilet
etwas Barbecue-Lack
frisch gehackte Kräuter (Petersilie,
Kerbel, Schnittlauch, Estragon)
Salzflocken

Zubereitung:

Das ganze Milchkalbsfilet vakuumieren und im warmen Wasserbad bei konstant 60°C für 40 Minuten garen. Das Milchkalbsfilet trocken tupfen und rundum mit Barbecue-Lack bestreichen.

Dann in reichlich frisch gehackten Kräutern wälzen und in Medaillons schneiden.

Zum Schluss mit Salzflocken bestreuen und mit Hummus-Püree, gegrillten Tomaten und Pfifferlingen anrichten.

BARBECUE-LACK

Zutaten:

75 ml Rotweinessig
1,5 g Sternanis
1,5 g weiße Pfefferkörner
3,4 g Koriandersaat
0,6 g Gewürznelken
1,8 g Szechuanpfeffer
7,5 g Curry-Gewürzmischung
4 g Paprikapulver
2,2 g Kümmelsamen
150 ml Sojasauce
310 g Tannenhonig

Zubereitung:

Den Rotweinessig mit den Gewürzen vollständig reduzieren. Die Sojasauce zugeben und 1 Stunde köcheln lassen.

Den Tannenhonig unterrühren und einmal aufkochen.

Alles 3-4 Wochen kühl stellen und durchziehen lassen.

Anschließend durch ein feines Sieb passieren und kühl stellen.

HUMMUS-PÜREE

Zutaten:

1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
100 g eingeweichte Kichererbsen
400 ml heller Geflügelfond
50 g Sahne
Salz
Zitronensaft

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein würfeln und in dem Olivenöl farblos anschwitzen.

Die eingeweichten Kichererbsen zugeben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Alles zusammen aufkochen. Die Sahne zugeben und die Kichererbsen weich kochen. Die Kichererbsen abgießen und den Kochsud auffangen. 2 EL Kichererbsen bis zum Anrichten beiseite stellen.

Die restlichen Kichererbsen mit so viel heißem Sud mixen, bis ein cremiges Püree entstanden ist.

Das Hummus-Püree mit Salz und Zitronensaft abschmecken.