

# KÄNGURU SOUS VIDE MIT AVOCADOSALAT

## KÄNGURU SOUS VIDE MIT AVOCADOSALAT

Wenn man so etwas Feines wie Känguru Steaks ergattert, dann überlegt man sich ganz genau was man daraus Schönes zaubert. Ich habe mich nach langem hin und her für diese Variante vom Känguru sous vide entschieden. Känguru ist einfach ausgesprochen lecker – zartes, dunkles Fleisch mit einem ganz köstlichen, leichtem Wild-Aroma. Als Beilage wollte ich eigentlich meinen Tomatensalat mit schwarzem Knoblauch und Oregano machen, der ist nämlich schön kräftig. Dann habe ich mich aber vom Bloody Mary Steak bei Foodina inspirieren lassen und das Ganze um Avocado und ein Bloody Mary Dressing erweitert. Eine tolle Kombination mit einem schönen Stück Fleisch!



### Zutaten für 2 Personen:

2 (Rump-) Steaks vom Känguru – ca. 500g

(hier 4 Steaks, von denen 2 für den nächsten Tag vorbereitet wurden)

Olivenöl

1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz

2 Zweige Oregano

### Für die Kartoffeln:

4 mittelgroße Kartoffeln

Olivenöl

Pfeffer & Salz

### Für den Salat:

200g Cocktailtomaten

1 Avocado

3 schwarze Knoblauchzehen

3 Zweige Oregano

1 kleine rote Zwiebel

1 EL gutes Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für das Bloody Mary Dressing:

200ml Tomatensaft

Tabasco Chipotle, hier 2 TL (je nach Geschmack)

2 TL Selleriesalz

1/2 Zitrone

2 TL Worcestershire Sauce

etwas Pfeffer

Zubereitung:

Die Känguru Steaks rundum mit Olivenöl einreiben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die halbe Zitrone in dünne Scheiben aufschneiden und Steaks, Zitrone und Oregano in den sous vide Beutel geben. Vakuumieren, versiegeln, fertig.



Den Beutel in den Ofen legen und im sous vide Programm auf 60°C heizen. Dort darf sich das Känguru für die nächsten 2 Stunden vergnügen, wobei ich die Hitze nach knapp 1,5 Stunden auf 55°C reduziere.

In etwa zu dieser Zeit schneide ich die Kartoffeln in Spalten, beträufel sie mit Öl, würze sie mit Salz und Pfeffer und schiebe sie bei 200°C in den (zweiten) Backofen. Ihr könnt alternativ auch ein leckeres Kartoffelpüree dazu machen.

Für den Salat wird die Zwiebel sehr fein gewürfelt, die Tomaten und die Avocado werden in etwas größere Stücken zerteilt. Den schwarzen Knoblauch mit etwas Olivenöl im Mörser zerstoßen und dazu geben. Den Oregano fein hacken und alles mit Pfeffer und Salz leicht würzen. Für das Bloody MArY Dressing alle Zutaten verrühren und den Salat damit anmachen. Abschmecken und kurz beiseite stellen.



Das Fleisch aus dem Ofen holen und aus dem sous vide Beutel befreien.



In der Steakpfanne etwas Öl erhitzen und die Känguru Steaks von allen Seiten kurz und scharf

anbraten.



Eine Minute ruhen lassen, aufschneiden...



und zusammen mit den Kartoffelspalten und dem Salat auf zwei Tellern anrichten. Etwas Bloody Mary Dressing darüber geben und den Rest in einem extra Schälchen mit auf den Tisch stellen.

Unglaublich zart!



---

## PULLED GOAT SANDWICH

### Pulled Goat Sandwich

Wer sagt eigentlich, dass es immer Pulled Pork sein muss? Klar, das steht definitiv noch auf meiner to-do Liste, aber die Zickleinkeule hatte ich im Tiefkühler und sie wollte definitiv endlich geschmort werden. Kurz hin und her überlegt und dann für diese Version entschieden. Passend zur Saison mit Kürbis. Lange mariniert, lange geschmort und genussvoll verspeist. Wer lieber das klassische Pork möchte sollte unbedingt mal bei [Zorra](#) oder [Sandra](#) vorbeischaun!



### Zutaten für 2 Personen:

1 Zickleinkeule, ca. 1kg

2 Zwiebeln

4 Feigen

300ml Bier

1 EL Crème fraîche

1/2 Hokaido Kürbis

1 Messerspitze Zimt

3 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

1/2 Ciabatta Brot

Für die Marinade:

1 EL Salz

2 EL brauner Zucker

5 Zweige frischer Oregano

1 EL Kümmelsamen

1 TL Fenchelsamen

1 EL süßer Senf

1 TL frisch gemahlener Pfeffer

1 EL scharfes Paprikapulver

Zubereitung:

Das Ganze ist etwas langwieriger – es geht am Vorabend los. Da werden Zucker, Senf, Pfeffer, Zimt und Paprikapulver verrührt. Die Kümmel- und Fenchelsamen mit dem Salz im Mörser zerstoßen und einrühren. Die Zickleinkeule rundum damit einreiben und über Nacht, also für 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Morgen die Zwiebel in Scheiben schneiden und die Feigen halbieren. Beides im Bräter oder der Auflaufform verteilen und die Keule darauf platzieren. Wenn möglich mit einem Fleischthermometer bestücken. Den Ofen auf 120°C vorheizen.



Den Bräter hinein schieben und warten bis die Kerntemperatur von 90°C erreicht ist. Nach 15 Minuten gebe ich das Bier dazu. Das Erreichen der Temperatur dauert bei dem Zicklein nur 45 Minuten. Das reicht natürlich noch nicht aus. Also reduziere ich die Hitze auf 90°C und lasse die Keule weitere 5 Stunden schmoren. Dabei wird sie regelmäßig mit Bratensaft übergossen.



Den Bräter mit Folie abdecken und die Keule noch 2 Stunden im Ofen ruhen lassen. Das abgekühlte, aber noch lauwarme Fleisch in kleine Stücken zupfen. Den Rest an Sauce, Zwiebeln und Feigen im Mixer zu einer dicken Sauce pürieren.

Den Kürbis in dünne Scheiben aufschneiden, mit etwas Öl beträufeln und den ungeschälten

Knoblauch mit auf das Blech legen. Mit einer Prise Zimt und Salz würzen und bei 180°C für 15 Minuten in den Ofen schieben.



Das Brot mit aufbacken und das zerpfückte Fleisch in den letzten 5 Minuten mit erwärmen.

Den Knoblauch aus der Schale drücken und mit der Crème fraîche zur gemixten Feigensauce geben. Das Ciabatte aufschneiden und sowohl den Boden, als auch den Deckel mit dieser Sauce bestreichen.



Den Boden mit den gebackenen, nach Zimt duftenden Kürbisscheiben belegen...



... und dann großzügig das Fleisch darauf türmen.



Jetzt die Oreganoblätter darüber streuseln, den Deckel aufsetzen, mit Holzspießen fixieren und das Sandwich halbieren.



Sofort warm servieren und einfach restlosverputzen.

Beim nächsten Mal mache ich die doppelte Menge, damit sich die lange Schmorzeit noch mehr lohnt.

Und jetzt greift zu!



---

## BISONSTEAK MIT TOMATE-KORIANDER SALAT

### Bisonsteak mit Tomate-Koriander Salat

Frustkäufe kennt wohl jeder, manchmal kann man sich selbst so einfach ein bisschen aufmuntern. Mich hat an der Fleischtheke das Bison-Rumpsteak angelacht. Da konnte ich einfach nicht nein sagen. „Den Preis haben Sie gesehen?“ Fragt mich die Verkäuferin. Soll ich jetzt ein schlechtes Gewissen haben? Sollte ich vielleicht. 5,99€ pro 100g, aber es sind ja kleine Steaks – reden wir also nicht weiter drüber. So ein schönes Stück Fleisch verdient eine besonders gute Beilage, die ihm

aber nicht die Show stiehlt. Tomate-Koriander Salat mit Tomaten aus dem Garten und Kartoffelpüree nach Johann Lafer. Ich habe zum Geburtstag nämlich Den großen Lafer geschenkt bekommen und will wissen, ob sein Kartoffelpüree besser ist als meins. Lecker ist es, ein bisschen aufwendiger auch - aber es schmeckt ziemlich vergleichbar mit dieser Variante hier. Was sagt uns das? Das Geheimnis liegt in Butter und Sahne!



#### Zutaten für 2 Personen:

2 Bison-Steaks (zusammen 380g)

Salz & Pfeffer

Olivenöl

Balsamico Bianco

300g Tomaten

1 rote Paprika

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ Bund Koriander

300g Kartoffeln

25g Butter

75g Schlagsahne

50ml Milch

1 Prise Muskat

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, gewürfelt und 20 Minuten im Dampfgareinsatz gar gedämpft.

In dieser Zeit schneide ich die Tomaten in Viertel, Paprika, Knoblauch und Zwiebel werden in sehr feine Würfel geschnitten. Den Koriander fein hacken und untermengen. Den Salat beiseite stellen.

Die Steaks rundum mit Olivenöl einreiben und salzen.



Die Steakpfanne erhitzen und die Steaks hinein legen. Meine brauchen von jeder Seite 3 Minuten, dann sind sie medium.



Die Kartoffeln abgießen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Die klein gewürfelte, kalte Butter dazu geben und untermengen. Die Hälfte der Sahne und Milch aufkochen, mit Muskat würzen und in die Kartoffelmasse einrühren. Die restliche Sahne aufschlagen und ebenfalls unterrühren. Mit dem Kochlöffel vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Püree ist wirklich schön luftig.

Den Salat mit Pfeffer und Salz würzen und mit Essig und Öl anmachen. Ich nehme kein spezielles Öl oder Essig - ich will dem Fleisch nicht die Show stehlen.

Die Steaks mit Kartoffelpüree und Tomaten-Koriandersalat anrichten. Ich stelle noch Kräuterbutter und Tabasco auf den Tisch, aber das Fleisch hat einen so wunderbaren Eigengeschmack, dass wir es beide lieber „pur“ genießen.


Guten Appetit!



---

## KANINCHENSPIEßE IN SENFMARINADE

### KANINCHENSPIEßE IN SENFMARINADE

Kaninchen und Senf passen wunderbar zusammen. [Rachel Khoo](#)  hat dazu ein Rezept mit Kaninchenkeulen das ich etwas abgewandelt habe um daraus Spieße zu zaubern. Nur die Zubereitung im Ofen fand ich nicht ganz ideal, deshalb sind die Spieße bei mir am Ende noch kurz in die Pfanne gewandert.



#### Zutaten für 6 Spieße:

2 Kaninchenrücken (zusammen 800g mit Knochen)

1 EL süßer, grobkörniger Senf

1 EL scharfer Senf

1 Tasse Paniermehl

Olivenöl

Für den Dip:

100g Schmand

1 TL scharfer Senf

Pfeffer

Abrieb von 1/4 Orange

1 TL Honig

Zubereitung:

Ich vermixe die beiden Senfsorten auf einem flachen Teller. Die Tasse Paniermehl kommt auf einen zweiten Teller.

Der Händler auf dem Markt war so nett mir das Fleisch direkt vom Kaninchenrücken zu lösen und so kann ich es jetzt in passende Stücken schneiden und auf die Grillspieße stecken.

Rundherum mit der Senfmarinade einpinseln und anschließend rundum panieren.



Bei Rachel wird jetzt ein Backblech mit Öl eingepinselt und das Fleisch bei 200°C im Backofen gegart. Das mache ich auch für 15 Minuten, aber die Panade wird nur trocken und löst sich unten ab weil sie aufweicht. Also brate ich die Spieße noch schnell in der Pfanne rundum an damit sie schön gold-braun und knusprig werden. Beim nächsten Mal würde ich sie also gleich in der Pfanne braten.

Den Schmand mit dem Senf verrühren, mit Pfeffer, Orangenschalenabrieb und Honig abschmecken.

Heiß servieren – dazu passt ein kleiner Salat.

Greift zu!



---

## ZICKIGE PIZZA

Zickige Pizza

Ich hatte so große Pläne was ich alles auf diese Pizza legen wollte. Als die Zicklein-Keule, die der



Pizza ihren Namen verliehen hat, aber fertig geschmort war hat das Fleisch so unglaublich gut geschmeckt, dass ich mich für das Motto „weniger ist mehr“ entschieden habe. Tomatensauce, Käse, Zicklein-Keule und Zwiebeln - mehr hat die Pizza nicht gebraucht. Wer jetzt denkt das Fleisch hätte einen strengen Geschmack - hat es nicht, es ist einfach nur zart und sehr, sehr fein im Geschmack. Definitiv ein Experiment wert!



#### Zutaten für 1 Pizza:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

400g Pizzatomaten

2 TL getrockneter Thymian

Pfeffer & Salz

1 Prise Garam Masala

1 Prise Paprikapulver

200g geriebener Emmentaler

1 Zicklein-Keule (500-600g)

2-3 EL Butter

1/2 Bund Thymian

1 große Knolauchzehe

1/2 rote Zwiebel

#### Zubereitung:

Für Teig und Sauce ändert sich nix: Ich löse die Hefe in warmem Wasser. Dann kommen Zucker, Salz und Mehl dazu. Den Teig mit dem Handrührgerät 2-3 Minuten kneten. Danach für 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Normalerweise reichen 45 Minuten, aber heute braucht die Zicklein-Keule

etwas länger.

Die Keule reibe ich rundherum mit weicher Butter ein. Mit Pfeffer, Salz und der Hälfte vom Thymian (Blättchen abgezupft) würzen. Den restlichen Thymian mit der Keule und einer Knoblauchzehe in den Bräter legen und das Ganze für eine Stunde bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Nach der Stunde teste ich mit zwei Gabeln ob die Keule durch ist. Das Fleisch löst sich sofort vom Knochen und ist unglaublich zart und saftig!



Jetzt rolle ich den Teig auf der bemehlten Fläche aus und hebe ihn auf das Pizzablech. Die Ränder schön machen. In einem kleinen Schüsselchen würze ich die Pizzatomen mit Pfeffer, Salz und Thymian. Die Pizza damit bestreichen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand lassen.

Die Hälfte vom geriebenen Käse auf der Sauce verteilen und das klein gezupfte Fleisch gleichmäßig darauf platzieren... ja, so sieht bei mir die Küche aus wenn ich Pizza mache!



Die rote Zwiebel halbieren und in einigermaßen feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel auf der Pizza verteilen...



... dann den restlichen Käse darüber geben. Den Pizzarand mit etwas Öl bestreichen.



Die Pizza für 30 Minuten bei 200°C in den (noch) vorgeheizten Ofen schieben. Ab und an mal nachsehen ob noch alles gut ist. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist hole ich die Pizza aus dem Ofen, schiebe sie vom Blech auf ein Brett und schneide sie in Stücken.



Wenige Zutaten aber voller Geschmack. Das Fleisch ist auch nach dem zweiten Aufenthalt im Ofen noch sehr lecker und zart.

Greift zu!



---

# TAPAS – BIRNE IN IBERICOSCHINKEN

## TAPAS – BIRNE IN IBERICOSCHINKEN

Ihr wisst, dass ich zum Tapas gerne Dinge in Schinken wickel. Mal abgesehen von der klassischen Melone in Parmaschinken und der abgewandelten Version Melone in Rinderschinken gab es da auch schon Kaki und Kürbis. Diesmal hat es die Birne erwischt und das hat super gepasst.



Zutaten für 10 Häppchen:

1 Birne (schön reif)

5 Scheiben Ibericoschinken (oder z.B. Parmaschinken)

Holzspießchen

Zubereitung:

Die Birne abwaschen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Dann wird die Birne in 10 schmale Spalten geschnitten.

Die Schinkenscheiben halbieren und einmal der Länge nach falten. Jetzt wird jedes Stück Birne in einen Schinkenstreifen gewickelt.

Mit einem Holzspießchen fixieren und sofort oder kurze Zeit später servieren.

Fertig!



---

# TAPAS – IBERICO IN MANDELPANADE

## TAPAS – IBERICO IN MANDELPANADE

Zu diesen Häppchen hat mich das Lamm aus Barcelona inspiriert. Die Lammrippchen wurden hier durch ein Iberico Kotelett ersetzt, dadurch habe ich mir später die Fummelei mit den kleinen Knochen gespart. Mit Limette und einem leckeren Sour Cream Dip eine tolle Sache!



### Zutaten:

1 Iberico Kotelett

1 Ei

Pfeffer & Salz

Paprikapulver

3 EL Paniermehl

6 EL Mandelmehl

Sonnenblumenöl

1 Limette

### Zubereitung:

Zuerst löse ich den Knochen aus dem Kotelett. Dann schneide ich das Fleisch in 2 dünne Scheiben auf. Das Ei mit Pfeffer, Salz und Paprika verquirlen. Paniermehl und Mandelmehl in einem tiefen Teller vermischen.



Das Iberico in kleinere Stücken teilen. Durch das Ei ziehen und rundherum panieren. Kurz in der Panade ruhen lassen.



In dieser Zeit das Öl in der Pfanne erhitzen und die panierten Fleischstückchen darin ausbacken. Das dauert nicht lange, nur 3-4 Minuten – dann sind die kleinen Häppchen gold-braun und fertig.

So kommen sie zusammen mit der aufgeschnittenen Limette in das Schälchen und direkt auf den Tisch.

Lasst es euch schmecken!



---

## RÜHREI MIT STRAUßENKNACKER

## RÜHREI MIT STRAUßENKNACKER

Ich habe bei Zorra schon mein Straußensteak mit Süßkartoffeln und fruchtiger Sauce für das Down Under Event eingereicht, aber Zorra hat uns die Teilnahme diesmal soooo leicht gemacht, dass ich hier noch ein zweites Rezept habe. Da bereits die Anwesenheit einer australischen Zutat zur Teilnahme qualifiziert gibt es hier kurzerhand noch mein Rührei mit Straußenknacker!



### Zutaten für 2 Personen:

2 Straußenknacker

2 Schalotten

4 Eier

Pfeffer & Salz

etwas Öl

Optional - Brot / Brötchen

### Zubereitung:

Ich schäle und halbiere die Schalotten. Dann werden sie in feine Scheiben / Halbringe geschnitten. Die Knacker in Scheiben schneiden und beides zusammen mit etwas Öl anbraten.



Die Eier in ein Schälchen geben, verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Eimasse in die heiße Pfanne geben. 2 Minuten stocken lassen, dann vorsichtig umheben.



Die Eimasse setzen lassen und gelegentlich größere Stücken wenden. Aufpassen, dass ihr das Rührei nicht komplett zerstückelt. Parallel backe ich ein Brötchen auf. Das passt gut zum Rührei.



Das Brötchen aufschneiden und je nach Geschmack mit Butter bestreichen. Das Rührei mit ein paar frischen Oreganoblättern dekorieren. Perfekt zum Sonntagsfrühstück auf dem Balkon!



Genießt die (australische) Sonne!



---

# AUSTRALISCHES STRAUßENSTEAK MIT SÜßKARTOFFELN UND FRUCHTIGER SAUCE

## Australisches Straußensteak mit Süßkartoffeln und fruchtiger Sauce

Im Kochtopf ist Down Under angesagt. Zorra wünscht sich australische Rezepte. Da sitze ich doch an der Quelle (denke ich mir) und frage Bessere Hälfte, der ja immerhin 6 Monate in Brisbane studiert hat. Die Jungs und Mädels da haben sich nur leider, scheinbar mehr oder weniger durchgehend, von Känguru-BBQ (ist am billigsten gewesen) und Kartoffelspalten aus dem TK-Beutel ernährt. Schade aber auch... Na gut, ich habe noch Straußensteak im Tiefkühler und auf Celtnet habe ich eine schöne Inspiration für die Marinade und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer Sauce gefunden. Gegrillt wurde dann auf unserer Dachterrasse mit Blick über die City. Nicht ganz Australien, aber auch schön...



### Zutaten für 2 Personen:

2 Straußensteaks (je 300g)

1 TL Koriandersamen

2 TL eingelegter roter Pfeffer

1/2 TL Senfkörner

2 grüne Kardamonkapseln

2 Knoblauchzehen

2 EL Balsamico Bianco

2 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

### Für die Grillsauce:

500 ml Rinderbouillon

300g TK-Waldfruchtmix

Pfeffer

### Für die Süßkartoffelspalten:

250g Süßkartoffeln

4-5 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

Olivenöl

Pfeffer & Salz

### Für den Sour Cream Dip:

200g Schmand

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

etwas frische Petersilie

Pfeffer & Salz

### Für den Salat:

200g Rucola

4-5 Tomaten

4-5 Radieschen

1/2 Salatgurke

Pfeffer & Salz

Balsamico & Olivenöl

### Zubereitung:

Das Fleisch sollte wenigstens 1 Stunde marinieren, also fange ich damit an. Ich zerstoße Koriander, die Samen aus den Kardamonkapseln, die Senfkörner und die Pfefferkörner im Mörser. Mit Pfeffer, Salz, frisch gepresstem Knoblauch. Olivenöl und etwas Balsamico Bianco mischen.



Die Straußensteaks werden rundherum mit der Marinade eingerieben und dürfen so abgedeckt

etwas mehr als 1 Stunde marinieren.



Wenn die Hälfte der Zeit um ist schneide ich die Süßkartoffeln in Spalten, gebe die geviertelte Zwiebel und den geschälten Knoblauch dazu. Dann streife ich den Thymian von den Blättern, würze das Ganze mit Pfeffer und Salz und beträufel es mit etwas Olivenöl. So wandert das Blech mit den Kartoffelspalten für 40 Minuten bei 200°C in den Backofen. Bei mir sind es etwas über 50 Minuten geworden, deshalb haben die Kartoffelspalten auch so schön Farbe bekommen. Sie waren aber noch wunderbar crémig und lecker.

Die restliche Zeit wird gut genutzt – ich presse den Knoblauch in den Schmand, wühle die Schalotte fein, hacke die Petersilie und schmecke den Sour Cream Dip mit Pfeffer und Salz ab – der ist fertig.

Für die fruchtige Grillsauce wird die Brühe zum köcheln gebracht. Die aufgetauten Waldfrüchte dazu geben, kurz aufkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer abschmecken und leicht reduzieren lassen.

Tomaten, Radieschen und Gurke werden gewürfelt und mit dem Rucola in eine große Salatschüssel gegeben. Mit Pfeffer und Salz würzen, Essig und Öl kommen erst direkt vor dem Essen dazu!

So geht es mit allen unseren Leckereien (außer den Kartoffelspalten) bewaffnet auf die Dachterrasse. Während Bessere Hälfte den Grill anfeuert genieße ich den Ausblick...

Hier sieht man den Fernsehturm und das Rote Rathaus:



Kreuzberg auf der einen Seite...



Die Mariannenkirche...



Mitte und den Potsdamer Platz auf der anderen Seite:



Das Engelbecken zwischen Mitte und Kreuzberg...



Dann ist es soweit – die Steaks können auf den Grill! Grillen ist bei uns die einzige Form der Nahrungszubereitung für die Bessere Hälfte die Verantwortung trägt, ich hole die Kartoffeln und



gebe Essig und Öl zum Salat. Die Steaks wurden von jeder Seite ca. 4 Minuten gegrillt, das hängt aber stark von der Hitze ab – also mit Fingerspitzengefühl arbeiten!



Wie immer wird alles ordentlich auf dem Teller angerichtet. Jeder bekommt ein Steak, Kartoffelspalten, etwas Salat, fruchtige Grillsauce und Sour Cream Dip.



Für mich gibt es dazu eine Berliner Weiße, Besser Hälfte bekommt ein Foster's – auch wenn das natürlich eigentlich kein australisches Bier ist...

Viel Spaß beim BBQ!



---

## SPANISCHES RACLETTE

Dem kalten Wetter habe ich es zu verdanken, dass der Raclettegrill noch einmal zum Einsatz kommen durfte. Diesmal sollte das Thema aber „spanisches Raclette“ sein. Also wurde die Fleischauswahl um Ibericofilet und Chorizo ergänzt, eine spanische Sherry-Zwiebel Sauce gezaubert und noch ein paar mediterrane Leckereien wie Oliven und Peperoni mit auf den Tisch gebracht. Sehr lecker und eine schöne Abwechslung / Ergänzung zum klassischen Raclette.



ZUTATEN FÜR CA. 4 PERSONEN:

300g Ibericofilet oder Rücken

180g Hähnchenbrustfilet

80g Chorizo

4 Riesengarnelen

200g Rinderfilet

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

10-15 Cocktailltomaten

4-5 Champignons

5-6 Peperoni

1 Zwiebel

1-2 Frühlingszwiebeln

1/2 Glas schwarze Oliven (ohne Stein)

1/2 Dose Mais

1 Hand voll Rucola

ca. 24-30 Scheiben Raclettekäse

Frische Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum

Woköl oder Erdnussöl



#### ZUTATEN DIPS & SAUCEN:

##### spanische Sherry-Zwiebel Sauce

##### Für den Paprika-Dip:

3 EL Schmand

1 TL Mayonnaise

1 TL Paprikamark

1/2 TL Paprikapulver

einige Tropfen Tabasco

2 TL Limettensaft

1 Prise Zucker

Pfeffer & Salz

##### Für den zitronigen Dip:

3 EL Schmand

1/2 Frühlingszwiebel

etwas Zitronenpfeffer

Salz

Abrieb von 1/4 Zitrone

Saft von 1/2 Zitrone



### Vorbereitung:

In der Vorbereitung unterscheidet sich ein spanische Raclette nur wenig von der klassischen Variante.

Während die Sherry-Zwiebel Sauce köchelt bereite ich die Raclette-Zutaten vor.

Die Paprika in lange Stifte, die Champignons in dünne Scheiben, die Frühlingszwiebel in Ringe und die Zwiebel in Streifen schneiden, Tomaten und Oliven halbieren. Mais, Rucola und Peperoni ebenfalls in den Schälchen anrichten.

Die Chorizo entweder kreisförmig im Schälchen auslegen oder in der Mitte falten.

Das Ibericofilet in dünne Scheiben aufschneiden, das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden. Beides kann oben auf der Grillfläche gebraten werden. Dafür unbedingt etwas Pfeffer und Salz mit auf den Tisch stellen. Die Grillfläche nur hauchdünn mit etwas hitzebeständigem Öl einreiben, sonst raucht der Grill wenn das Olivenöl verbrennt.



Spanisches Raclette braucht auch passende Dips. Für den Paprika-Dip Schmand, Mayonnaise, Paprikamark, Paprikapulver, einige Tropfen Tabasco, Limettensaft, Zucker, Pfeffer und Salz in ein Schälchen geben und alles mit der Gabel zu einem glatten Dip rühren. Abschmecken und bei Bedarf noch verfeinern.



Für den zitronigen Dip Schmand, die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel, etwas Zitronenpfeffer, Salz, den Abrieb von der Zitrone und den Zitronensaft in ein kleines Schälchen geben. Gut vermischen bis auch hier ein glatter Dip entsteht. Am Ende noch ein letztes Mal abschmecken.



Jetzt sollte auch die Sherry-Zwiebel Sauce fertig sein. Alle Dips / Saucen in passenden Schälchen anrichten und mit den restlichen Zutaten auf den Tisch stellen. Ich versuche Fleisch, Käse und Dips eher nicht direkt neben den Grill zu stellen. Falls Reste bleiben kann man diese am nächsten Tag mit besserem Gewissen verwerten wenn sie nicht die ganze Zeit in der extremen Wärmezone standen.





Den Käse erst jetzt auf die Platte legen damit er vorher nicht verläuft / schwitzt.

Außerdem ein Tipp von mir – zuerst nur die Hälfte vom Käse auf den Tisch stellen und den Gästen direkt sagen, dass es im Kühlschrank noch mehr als genug gibt – so könnt ihr ohne Probleme nachlegen, habt aber auch hier ein besseres Gewissen was die Haltbarkeit der Reste angeht.

Jetzt ist alles fertig vorbereitet. Dazu passen übrigens wunderbar ein kräftiger Rotwein oder ein spanisches Bierchen.

Hat jeder seine Pfännchen?

Neben dem runden Severin Raclette-Partygrill haben wir mittlerweile übrigens einen Tefal Raclettegrill – der ist lang und schmal – so passt er wunderbar mittig auf den Tisch ohne zuviel Platz wegzunehmen. Außerdem lässt sich die glatte Teppan Yaki Grillfläche deutlich besser reinigen als die gewellte. Allerdings plane ich pro Person gerne zwei Pfännchen ein – sonst dauert es im Schnitt einfach zu lange bis alle satt sind.

