

HAUPTGANG

FLEISCH MIT GEFÜLLTEN
OFENKARTOFFELN



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- * 1 Kalbs-, Rinder- oder Schweinesteak, nicht mariniert, mind. 3 cm dick

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- * 2 Kilogramm Schweine- oder Wildschweinrippchen, Pökelsalz

Beilage

- * 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
(vor dem Grillen als Ofenkartoffel in der Schale vorbereiten,
bei 175 Grad ca. 30 Minuten im Backofen)
- * 200 g Speck in Scheiben
- * 4 Schalotten
- * Kerbel
- * 200 Gramm Bergkäse am Stück

Kräuterbutter

- * 250 g Butter
- * Bachkresse (am besten selbst sammeln) oder Brunnenkresse
- * frischer Meerrettich

Marinade für Rippchen

- * passierte Tomaten
- * Rauchsatz
- * Sojasauce
- * Worcestersauce
- * Salz
- * Pfeffer

ZUBEREITUNG

1_RIPPCHEN

Die Rippchen über Nacht in eine zehnprozentige Salzlake einlegen (100 Gramm Pökelsalz auf ein Liter Wasser). Vor dem Grillen etwa 10 Minuten kochen, dann 1,5 bis zwei Stunden köcheln lassen bis diese schön weich sind. Die Marinade anrühren und nach Geschmack abschmecken. Die Rippchen nach dem Kochen mit der Marinade bepinseln, noch warm auf den Grill und nur noch kurz bei großer Hitze knusprig grillen.

2_STEAKS

Fleisch etwa eine halbe Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Rind etwa vier Minuten von jeder Seite grillen, Kalb etwa fünf Minuten, Schwein etwa sechs Minuten. Grill dabei jedes Mal schließen. Fleisch nur einmal mit einer Zange wenden, nicht mit einer Gabel. Vor dem Servieren eingewickelt in Alufolie noch ein paar Minuten ruhen lassen. Kerntemperatur für medium gebratenes Fleisch: Rind (57 Grad Celsius), Kalb (55 Grad Celsius). Schwein immer ganz durchbraten.

3_KARTOFFELN

Ofenkartoffeln halbieren, die Mitte der Kartoffel mit einem Löffel herausnehmen. Schalotten und Kerbel hacken, Speck in Streifen schneiden. Schalotten und Speck in einer Pfanne anschwitzen. Kartoffelmasse zerkleinern, Speck, Schalotten und Kerbel dazugeben, die Masse zurück in die Kartoffeln füllen. Bergkäse über die Kartoffeln reiben. Kartoffelhälften solange in den geschlossenen Grill geben, bis der Käse schön zerlaufen ist.

4_KRÄUTERBUTTER

Fein gehackte Kresse und geriebenen Meerrettich in die handwarme Butter geben, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazu. Die Masse in Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, einwickeln und in den Kühlschrank stellen. Zum Fleisch servieren. Mit einer Küchenmaschine (Zerkleinerer) wird die Butter am schönsten.

