



Grillen auf dem heißen Stein mit Ralf Zacherl

Gegrillte Wassermelone surf & turf vom heißen Stein

Für vier Personen

Zutaten:

600 g Roastbeef, pariert

12 St. Riesengarnelen Größe 8/12 ohne Kopf / Schale

1,2 kg kernlose Wassermelone, top reif

200 g Ruccola oder Wildkräutersalat

200 ml. Ponzusauce

100 g Miso Mayonnaise

80 g geröstete Maiskörner

Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Roastbeef in 4 gleich große Steaks schneiden, die Garnelen vom Darm befreien und die Melone von der Schale lösen und in 12 Dreiecke ca. 1,5 cm dick schneiden.

Die Melone von beiden Seiten ca. 4 Minuten auf dem heißen Stein grillen (gerne mit Farbe aber nicht zu dunkel, sonst verbrennt der Zucker) und danach in der Ponzusauce marinieren.

Die Steaks je nach gewünschten Garpunkt von beiden Seiten 3-6 Minuten grillen und danach ca. 8 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die Garnelen würzen und grillen

Die Melone auf 4 Teller verteilen, die Steaks in Streifen schneiden, mit Meersalz/ Pfeffer würzen und auf der Melone mit den Garnelen anrichten. Die Misomayonnaise / Ruccola auf den Tellern verteilen und den gerösteten Mais darüber streuen.

Viel Spaß und guten Appetit.

Miso Mayo

Zutaten:

100 ml Milch
200 - 250 ml kaltgepresstes Rapsöl

2 Tl.l Dijonsenf
2 Tl Zitronensaft
2 El. Helle Misopaste

Zubereitung:

Zimmerwarme Milch in einen schmalen Messbecher oder ähnliches Gefäß geben. Mit einem Stabmixer am Boden mixen und das Öl langsam untermixen, so dass eine Bindung entsteht. Dann den Senf / Misopaste / Limettensaft und dann das restliche Öl untermixen, dass die Mayonnaise eine homogene Masse wird,

Zacherl´s Ponzu Sauce

Für 4 Portionen

Zutaten:

2 El Puderzucker
50 ml Limettensaft
50 ml Mirin-Reiswein (süßer Reiswein, alternativ trockenen Sherry oder weißer Traubensaft)
100 ml Sojasauce
50 g Nussbutter (gebräunte, passierte Butter)

Zubereitung

2 El Puderzucker und 50 ml Limettensaft glatt rühren. 50 ml Mirin und 100 ml Sojasauce unterrühren. Am Schluss die warme Nussbutter untermixen