

LAFER

REZEPTE

Dry aged Tomahawk-Steak mit gegrillten Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Für die Süßkartoffeln:

4 Süßkartoffeln
je 2 rote und gelbe
Paprikaschoten
1-2 EL Olivenöl
100 g Mozzarella
100 g Parmesan
(am Stück)
100 g Cheddar
(am Stück)
4
Frühlingszwiebeln
1 EL Crème fraîche
Saft von 1 Limette
feines Salz
Cayennepfeffer
1 Zahnstocher

Für den Lack:

2-3 EL Ketjap
Manis
2-3 EL Ahornsirup

Den Grill für direkte/indirekte starke Hitze vorbereiten. Süßkartoffeln waschen, rundum mit dem Zahnstocher mehrmals einstechen und mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 200 °C) 1-1 ½ Stunden garen. Paprika häuten, entkernen und würfeln. Mozzarella würfeln. Parmesan und Cheddar grob reiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Gegarte Süßkartoffeln quer halbieren und mit einem Löffel auskratzen, dabei die Schale nicht verletzen. Süßkartoffelmasse, Paprikawürfel, Crème fraîche, Mozzarella, Parmesan, die Hälfte des Cheddars, Limettensaft und Frühlingszwiebeln verrühren, mit Salz und Cayenne würzen. Die Füllung auf die Süßkartoffelschalen verteilen und mit restlichem Cheddar bestreuen. Dann mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 200 °C) in 10-15 Minuten überbacken.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

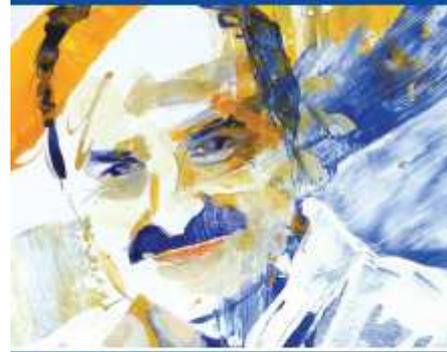
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



LAFER

REZEPTE

2 EL Honigwein
½ TL grobes Salz
2-3 getrocknete
Chilischoten

Für den Lack alle Zutaten in einer Alu-Grillschale offen bei direkter Hitze einkochen.

Für die Steaks:

2 Steaks
(à ca. 800 g;
Tomahawk-
Schnitt mit langem
Knochen)
grobes Salz
Pflanzenöl für den
Grillrost

Steaks kalt waschen, trocken tupfen und rundum salzen. Grillrost fetten und die Steaks offen bei direkter Hitze beidseitig grillen, bis ein Muster entsteht.

Dann die Hitze reduzieren (dazu beim Holzkohlegrill Lüftung schließen) und auf indirekte Hitze wechseln. Die Steaks mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (160-180 °C) noch 15-20 Minuten grillen. Dabei ab und zu wenden und immer wieder mit dem Lack bestreichen. Zuletzt die Steaks ohne Hitze 10-15 Minuten ruhen lassen (optimale Kerntemperatur (56-58 °C)). Mit den gefüllten Süßkartoffeln servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR