

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. August 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Björn Freitag



Oliver Wendt

Dry-Aged-Tomahawk mit Avocado-Creme und Grill-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomahawk:

2 Dryaged Tomahawk, à 300 g, mit
 Schwarte, am Knochen
 2 EL großes Meersalz
 Melange Noir-Pfeffermischung, zum
 Abschmecken

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schwarte vom Kotelett trennen und auf der Innenseite mit viel Salz
 betreuen. In den Backofen für ca. 25min legen.

Koteletts auf einem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 65°C anbraten.
 Fleisch tranchieren und mit Pfeffermischung bestreuen.

Für die Avocado-Creme:

2 Avocados
 1 Limette
 1 Prise grobes Meersalz

Avocados schälen, entkernen und mit einer Gabel zerkleinern. Limette
 halbieren und auspressen. Avocado-Creme mit Limettensaft und
 Meersalz würzen.

Für die Grill-Tomaten:

250 g Cherry-Tomaten
 1 Bund Thymian
 4 EL Olivenöl
 2 EL Honig
 2 EL Meersalz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tomaten mit Thymian belegen
 und in einer Edelstahlschale indirekt für ca. 10 min garen. Anschließend
 vom Grill nehmen und mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und Honig würzen.

Avocado-Creme und Tomaten auf Teller anrichten. Tomahawk daneben
 anrichten und mit Krusten-Chips garnieren.