

Christians knusprig geröstetes Landbrot mit Rumpsteak, Senfkruste, Aprikosen-Chutney und Caesars Salat

Zutaten für 2 Personen:

Aprikosen-Chutney

1 Handvoll getrocknete Aprikosen
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
¼ Chilischote
1 TL Öl
1 Msp. gemahlener Safran
2 Msp. Currypulver
2 EL Obstessig
1 EL Honig
½ TL geriebener Ingwer
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Senfkruste

1 EL scharfer Senf aus dem Glas
½ EL süßer Senf
1 EL Frischkäse
2 EL Semmelbrösel
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Rumpsteaks

Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Öl
½ EL Butter
1 Knoblauchzehe
frischer Rosmarin
2 große Scheiben Graubrot

ZUBEREITUNG

Für das Chutney die Aprikosen grob hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chili ebenfalls fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Die Aprikosen und die Chili dazugeben, kurz aufkochen und die restlichen Zutaten unterrühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis eine marmeladeartige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfkruste alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne in etwas Öl auf jeder Seite 3 Minuten anbraten. Im Backofen 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne zerlassen, den Knoblauch schälen, mit dem Handballen etwas zerquetschen und in die Pfanne geben. Etwas Rosmarin dazugeben und das Graubrot darin von beiden Seiten knusprig rösten.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf Grillfunktion oder 250 °C Oberhitze vorheizen. Die Senfmasse auf das Fleisch streichen und unterm Grill gratinieren lassen.

Das Brot mit Aprikosen-Chutney bestreichen und jeweils ein gratiniertes Steak darauf setzen.

Caesars Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 Romanasalat
5 Scheiben Baguette
150 g Bacon
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe

Dressing:

5 EL Obstessig
4 EL gutes Olivenöl
2 EL Mayonnaise
Zucker
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

150 g Parmesan

Vom Romanasalat den Strunk entfernen. Blätter waschen, trockenschwenken und mundgerecht zerplücken.

Baguette grob würfeln und Bacon in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Bacon darin anbraten. Knoblauch abziehen, pressen und dazugeben. Bacon herausnehmen und warm halten. Brotwürfel in der Speckpfanne goldgelb anrösten und ebenfalls warm halten.

Für das Dressing Essig, Olivenöl und Mayonnaise verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Die Salatblätter mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Mit Brotwürfeln und Bacon garnieren. Den Parmesan in Späne hobeln und darübergeben.

Schweinerippchen American Style mit Fenchel Salat

Zutaten für 4 Personen:

Rippchen:

500 ml Malzessig

2 L Wasser

6 Lorbeerblätter

3 Zimtstangen

90 g brauner Zucker

75 g grobkörniges Salz

1 Zwiebel. Geviertelt

2 kg Schweinerippchen

Glasur:

250 ml Bourbon oder anderer Whiskey

125 ml Ahornsirup

125 ml Malzessig

4 EL Worcestershiresauce

1 EL Dijonsenf

1 TL geräuchertes Paprikapulver

1 EL Meersalz

Fenchelsalat:

75 g Mayonnaise

2 EL Zitronensaft

320 g fein geschnittener Weißkohl

1 Fenchelknolle, mittelgroß, geputzt und fein geschnitten

2 Äpfel (z.B. Granny Smith) halbiert in feine Scheiben geschnitten

2 EL gehackter Dill

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Rippchen Essig, Wasser, Lorbeerblätter, Zimtstangen, Zucker, Salz und Zwiebel in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Rippchen in den Sud geben, Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und zugedeckt 30-40 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Für die Glasur alle Zutaten in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Temperatur herunterschalten und die Mischung 8-10 Minuten etwas reduzieren. Den Ofen/ Grill auf 220°C vorheizen.

Die Rippchen aus dem Sud nehmen und mit der Fleischseite nach unten in eine große, hohe ofenfeste Form geben. Mit der Glasur übergießen und im heißen Ofen/ Grill 15 Minuten schmoren. Die Rippchen wenden, wieder mit der Glasur übergießen und weitere 15 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart ist und die Glasur eingekocht. Die Rippchen vor dem Servieren aufschneiden und mit der restlichen Glasur bestreichen.

Für den Fenchelsalat Mayonnaise und Zitronensaft in einer großen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohl, Fenchel, Äpfel und Dill zugeben und unterheben.