

Club Steak mit BBQ Lack | gratinierte Pommes | Speckbohne by Alexander Huber

BBQ Sauce

Zutaten:

300 ml Cola
½ Chili fein geschnitten
½ Knoblauchzehe gehackt
200 g Ketchup
1 EL Honig
1TL Senf
10 ml Whisky
2 TI Hikory Rauchsatz
20 ml Portwein
50 ml Sonnenblumenöl
20 ml Olivenöl
10 ml Alter Balsamico
Meersalz
Pfeffer
Piment d'Espelette

Zubereitung:

Zuerst das Cola mit Knoblauch, Rauchsatz und Chili reduzieren Alle Zutaten bis auf das Sonnenblumenöl zusammenrühren. Schließlich alle Zutaten unterrühren und zuletzt mit beiden Ölen aufziehen. Schließlich mit Salz, Piment d'Espelette und Pfeffer fein abschmecken.

Club Steak mit BBQ Lack

Zutaten:

2 Steaks Wagyu Roastbeef (Clubsteak) 500g – 600 g
Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer
1TL Senf (mittelscharf)
1 EL Sonnenblumenöl
60 ml BBQ Mob

Zutaten BBQ Mob

4 EL BBQ Sauce
1 TL BBQ Rub
60 ml Oxenjus (Bratensauce)
1 EL Butter
1 Spritzer Sojasauce
1 Spritzer Olivenöl

Zubereitung:

Das Big Green Egg mit dem Grillrost auf 200° erhitzen. Das Fleisch zuerst mit etwas Senf bepinseln und anschließend mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Das Clubsteak von allen Seiten kurz scharf angrillen und anschließend ca. 5 Minuten an der frischen Luft ruhen lassen. in der Zwischenzeit den Grill auf ca 85 ° runter kühlen. Anschließend die Steaks für knapp 10 Minuten Rare garen. Während der Garzeit aus den Zutaten für den Mop einen dicken Lack kochen. Das Fleisch mit dem Lack bepinseln.

Dies immer und immer wieder bestreichen bis sich um das Steak eine Lackhaut bildet.

Kurz vor dem Anrichten aufschneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

800 g große Kartoffeln, festkochend

1500 ml Sonnenblumenöl

80 g Alter Gouda, gerieben

Salz

grobes Meersalz (Rosa Blütensalz)

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Stäbchen schneiden. Die Pommesstäbchen in sehr kaltem Wasser 15-20 min einweichen. Anschließend die Kartoffeln auf einem Tuch abtropfen lassen. Die Pommes ca. 5 min. im Fett blanchieren, herausnehmen. Dann komplett auskühlen lassen und abschließend im heißen Fett Pommes knusprig backen. Die knusprigen Pommes Frites mit Salz sowie groben Meersalz. (für einen Crunch) würzen. Schließlich in kleine Schalen abfüllen und mit dem geriebenen Gouda, unter dem Oberhitze Grill gratinieren.

Speckbohne

Zutaten:

100 g Breite Bohnen, 3 – 4 cm Stücke schneiden und in Salzwasser blanchiert

50 – 60 g gekochte weiße Bohnenkerne

8 Scheiben Speck

Fein geschnittene Frühlingszwiebeln

1 EL Pinienkerne

1 TL Butter

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

In einer Pfanne den Speck knusprig braten und diesen aus der Pfanne rausnehmen. Anschließend in der gleichen Pfanne die Butter aufschäumen die Bohnen und Pinienkerne anschwitzen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den knusprigen Speck und die Frühlingszwiebeln unterheben.

Röstzwiebelmayonnaise

Zutaten:

2 Eigelb
50 g Röstzwiebel, fein gehackt
20 g Senf
10 ml Rotweinessig
80 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
Cayenne

Zubereitung:

Zuerst die Dotter mit Senf und Rotweinessig verrühren. Anschließend die Öle, mit dem Stabmixer emulgieren und eine feste Mayonnaise aufziehen. Schließlich die Röstzwiebeln zugeben und untermixen. Die Mayo mit Salz, Pfeffer Cayenne und ggf. mit etwas Rotweinessig abschmecken

Dekoration

- BBQ Sauce
- Gestoßener Pfeffer
- Kartoffelchips (Rezept Seite xxx)
- Wasserkresse

Anrichten:

Eine vorgewärmte Platte vorbereiten. Das fertige Steak in 4 Teile schneiden und diese leicht mit etwas Meersalz würzen. 2 Scheiben auf der Platte aufstellen und einen großen Löffel Bohnengemüse darauf anrichten. Drei Tupfen Röstzwiebelmayo an das Steak spritzen. Anschließend einen Löffel von der BBQ Mob um das Steak ziehen und mit Wasserkresse, groben Pfeffer und Erdäpfelchips garnieren. Die BBQ Sauce extra abfüllen und genau wie die Pommes Frites extra servieren.