Double Steak Sandwich

ZUTATEN

- 1 kg Steakhüfte
- 8 Roma-Tomaten
- 12 Scheiben Sandwichtoast
- 2 Salatherzen (Romanasalat)
- 1 Glas Meerrettich
- 1 Apfel
- 2 Becher Schmand
- 2 rote Zwiebeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zucker, Zimt

ZUBEREITUNG

- Zuerst den Backofen auf 240°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Steakhüfte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten halbieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und beides auf ein Backblech legen. Für 15 Minuten bei voller Hitze in den Backofen schieben. Danach abschalten und das Blech bei geschlossener Tür noch weitere 45 Minuten im Ofen lassen.
- Das Fleisch anschließend abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
- Rote Zwiebeln schälen & ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
- Den Apfel klein raspeln und mit Schmand und Meerrettich mischen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und einer wirklich winzigen Prise Zimt würzen.
- Alle Sandwichscheiben mit dem Apfelschmand bestreichen. 4 Stück mit Fleisch, Zwiebeln und je 2 halben Ofentomaten belegen.
- Die zweite Lage Toast auflegen und das Ganze wiederholen. Die dritte Scheibe mit der bestrichenen Seite nach unten leicht andrücken. Fertig. Die Sandwiches diagonal durchschneiden und genießen.

Prost Mahlzeit

BRILON KOCHT

Geimpfter Pork Burger mit Coleslaw-Salat

ZUTATEN

- 4 große Brioche Burgerbuns
- 4 Schweinelachssteaks a. 200 g
- ½ kleiner Weißkohl oder 1 Spitzkohl
- 2 Möhren
- ¼ Ananas
- 1 Becher Schmand
- 1 Salatherz (Romanasalat)
- 500 g rote Zwiebeln
- 6 getrocknete Feigen

ZUBEREITUNG

- Chilipaste, geräuchertes Paprikapulver, Single Malt Whisky aus der Destillerie 1113, Honig, eine Marinadenspritze (alternativ eine große Spritze aus der Apotheke, ca. 3 cl)
- Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rotwein oder Portwein, 100 ml Apfelsaft, 1EL Balsamico, 1EL Apfelessig, Zucker
- Falls keine Marinadenspritze vorhanden ist, zuerst für die Impfmarinade in der Apotheke eine große Spritze besorgen. Die Chilipaste mit Honig, geräuchertem Paprikapulver und dem Whisky verrühren und mit der Spritze aufziehen. Die Steaks damit mehrmals spritzen und für 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen.
- Die Steaks in der heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und im Backofen bei 120 °C ca. 30 Minuten zu Ende garen.
- Für den Coleslaw den Kohl in dünne Streifen hobeln, die Möhren raspeln und die Ananas schälen und kleinschneiden. Alles mischen. Den Schmand mit Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker verrühren und mit dem Kohl vermengen. In einem großen Sieb abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Streifen schneiden, die Feigen klein hacken und zusammen mit dem Apfelsaft, Rot- oder Portwein, Salz 6 Pfeffer solange im Topf kochen, bis es langsam eindickt.
- Nun werden die Burger gebaut.
- Dafür die Buns kurz im Ofen aufbacken und halbieren. Auf die untere Hälfte zuerst einige Salatblätter und dann Coleslaw geben. Darauf das in ca. 6 bis 7 Scheiben geschnittene Steak und obenauf die geschmolzenen Zwiebeln. Den Deckel auflegen. Jetzt reinbeißen - fertig!

Chicken Drums

ZUTATEN

- 12-16 Hähnchenunterkeulen (je nach Größe)
- 2 EL Tandooripaste
- 1 Becher griechischer Joghurt
- 1 Stück Ingwer
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Unterkeulchen in einer Schüssel mit Salz & Pfeffer würzen und 2 EL Tandooripaste gut einarbeiten.
- Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Unterschenkel darauf verteilen.
- Auf jedes Schenkelchen etwa einen Teelöffel Joghurt streichen und einige Ingwerscheiben obenauf geben.

Kartoffelwedges mit Sour Cream

ZUTATEN

- 1 kg kleine saubere Kartoffeln
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g saure Sahne
- 100 g Quark
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Stange Frühlingslauch
- 1 EL weißer Sesam
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zucker, Apfelessig, Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln gründlich waschen, längs in Sechstel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Sesam & Olivenöl mischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech gut verteilen.
- Zusammen mit den Chicken Drums bei 160 °C Umluft 40 Minuten garen.
- Für die Sour Cream die Zwiebel fein würfeln, den Frühlingslauch in dünne Scheiben und den Knoblauch sehr klein schneiden. Alles mit Creme fraiche, saurer Sahne und Quark mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Spritzer Apfelessig nach Geschmack würzen – Fertig.