



Steak Nr 1 - Entrecote

Entrecote im Ganzen im Smoker bei 110 Grad auf ca. 54 Grad Kerntemperatur garen.
Anschließend tranchieren und mit Steakpfeffer und Meersalz-Flocken würzen!

Zutaten

1,2 kg Entrecote NR: 1
Steakpfeffer Sieben Ingo Holland
Meersalz-Flocken Ingo Holland



Zucchini-Relish

Zucchini waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika putzen, waschen und grob schneiden. Alles in einen Topf geben und mit dem Stabmixer kurz pürieren. Gelierzucker, Senfpulver, Essig und Apfelsaft unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Unter Rühren aufkochen. Ca. 15 Minuten köcheln, dabei mehrmals umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

- ¼ kg kleine Zucchini
- ¾ Zwiebel
- ¼ gelbe Paprikaschote
- ¼ rote Paprikaschote
- 65 g Gelierzucker (1:1)
- ¾ TL Senfpulver
- 25 ml Weißweinessig
- 25 ml Apfelsaft
- Salz, Pfeffer, Muskat

Heidelbeerbutter

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer gut durchrühren.

Zutaten

- 75g Butter, weich
- 50g TK Heidelbeeren, aufgetaut und gut abgetropft
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Honig

Kartoffel-Taler

- Kartoffeln schälen und grob in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. auf einem Backblech 10 Minuten ausdämpfen lassen.
- Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Eigelbe zügig unterrühren. Butter, 1 Prise Salz und Muskat zugeben und gut verrühren Speck und Schalotte in feine Würfel schneiden. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken.
- Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Butter und Schalotten dazugeben, Schalotten unter Rühren weich garen. Petersilie in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Speckmischung zur Kartoffelmasse geben und sorgfältig verrühren.
Kartoffelmasse auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 24–25 cm langen Rolle formen. Rolle in 12 Scheiben schneiden, Scheiben mit den Händen zu gleichmäßigen Talern formen.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeltaler portionsweise darin goldbraun braten.

Zutaten

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 2 Eigelb, (Kl. M)
- 20 g Butter, (weich)
- Muskat
- 80 g durchwachsener Speck
- 1 Schalotte
- 3 Stiele Petersilie
- 1 TI Butter
- Salz, Pfeffer
- 3 El Butterschmalz