

# Wrap mit Wagyu-Rind, Barbecue-Soße, Grillgemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Wagyu-Rib-Eye-Steak à 250 g      Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für den Wrap-Teig:**

100 g Mehl      65 ml warmes Wasser      20 ml Olivenöl  
3 g Salz      Piment-d'Espelette      Mehl

**Für die Barbecue-Sauce:**

1 Zwiebel      1 Zehe Knoblauch      1 EL Worcester-Sauce  
1 EL Ketchup      2 EL Rohrzucker      1 EL edelsüßes Paprika  
Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für das Grillgemüse:**

1 Zucchini      3 Strauchtomaten      2 Zehen Knoblauch  
 $\frac{1}{2}$  Bund Thymian      1 Prise Zucker      Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**Für die Avocado-Mousse:**

1 große reife Avocado      1 Limette      Salz, Pfeffer

**Für die Chips und die Garnitur:**

1 Radieschen      1 große mehligk. Kartoffel      100 ml Olivenöl  
Salz

Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tomaten Wasser zum Kochen bringen.

Für den Teig, Mehl, Salz, Piment d'Espelette, warmes Wasser und Olivenöl zu einem Teig kneten. Ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu runden Fladen ausrollen. In einer heißen Pfanne pro Seite eine Minute backen.

Für das Fleisch Steak kalt abwaschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Für 15 Minuten bei 110 Grad in den Ofen geben. Ruhen lassen.

Für die Barbecue-Sauce Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. In Olivenöl anschwitzen. Rohrzucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ketchup, Worcester-Sauce und einen Schuss Wasser dazugeben. Reduzieren lassen.

Für die Avocado-Mousse Limette halbieren und Saft auspressen. Avocado schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit Limettensaft, Salz und Pfeffer fein pürieren.

Für das Gemüse Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Tomaten in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, kalt abschrecken. Haut abziehen, halbieren, vierteln, entkernen. In Olivenöl anbraten. Thymian, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und 1 zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Zucchini waschen, trockenreiben, Enden entfernen, in Streifen schneiden und mit Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Thymian, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und 1 zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben.

Für die Garnitur Radieschen waschen, trocken reiben, in dünne Scheiben schneiden. Kartoffel gründlich waschen. In dünne Scheiben schneiden, mit einem Ausstecher runde Chips ausstechen und in Olivenöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Fleisch in dünne Streifen schneiden. Wrap mit Barbecue-Sauce bestreichen. Fleisch, Zucchini und Tomaten darauf verteilen. Wrap aufrollen, mit Avocado-Mousse, Kartoffel-Chips und Radieschen garnieren und servieren.

Alexandre Bidault am 01. Juni 2016