

Bürgermeisterstück mit BBQ-Soße und Blumenkohl

Für zwei Personen

Für das Bürgermeisterstück:

2 Sch. Bürgermeisterstück, 3-4 cm dick Öl Salz, Pfeffer

Für den Blumenkohl:

1 kleiner Blumenkohl 90 g Butter Salz

Für die Blumenkohlcreme:

Blumenkohlabschnitte 100 ml Sahne 30 g Parmesan

Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Butterbrösel:

40 g Guanciale 80 g Panko 2 EL Butter

1 EL weißen Sesam

Für die BBQ-Sauce:

200 g passierte Tomaten 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe

50 ml Apfelessig 200 ml Apfelsaft 1 EL Sojasauce

1 TL Worcestersauce 3-4 EL Ahornsirup 1 TL Dijonsenf

1 EL Whisky 2 TL geräuch. Paprikapulver $\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette

Salz

Pfeffer

Für das Bürgermeisterstück:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bürgermeisterstück gut salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl das Fleisch von jeder Seite ca. 3-4 Minuten anbraten. Fleisch danach im vorgeheizten Backofen auf maximal 56 Grad Kerntemperatur ziehen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl in grobe Röschen schneiden. Blumenkohlabschnitte zur Seite legen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Blumenkohl anrösten. Danach salzen und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad für ca. 20 Minuten garen.

Für die Blumenkohlcreme:

Blumenkohlabschnitte kleinschneiden und mit der Sahne in einem Topf aufkochen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Blumenkohl weich ist, den Parmesan dazugeben und alles gut durchmischen.

Für die Butterbrösel:

Guanciale würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Guanciale herausnehmen und die Butter hinzugeben. Wenn die Butter zerlaufen ist, die Pankobrösel und den Sesam dazugeben und beides goldgelb anrösten. Danach den Guanciale dazugeben und alles durchmischen.

Für die BBQ-Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein hacken und in einem Topf kurz anrösten. Mit dem Apfelessig, Apfelsaft, Whisky, Worcestersauce und Sojasauce ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Tomaten dazugeben und mit Paprikapulver, Piment d'Espelette und Senf würzen.

Sauce weiter einkochen lassen und am Ende mit dem Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Michael Gerhardy am 19. Februar 2024