

# Tomahawk-Steak, BBQ- und Curry-Mango-Soße, Grillgemüse

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Schweine-Tomahawk-Steak    grobes Meersalz    Pfeffer

### Für die Süßkartoffel-Spalten:

2 Süßkartoffeln    Öl    Speisestärke  
1 EL getrock. Rosmarin    1 EL Piment-d'Espelette    Muskatnuss  
Salz    Pfeffer

### Für das Grillgemüse:

1 rote Paprika    1 gelbe Paprika    1 Zucchini  
1 Aubergine    1 Knoblauchzehe    200 ml Olivenöl  
1 TL getrockneter Rosmarin    1 TL getrockneter Thymian    Zucker, Salz, Pfeffer

### Für die BBQ-Sauce:

1 Zwiebel    200 ml passierte Tomaten    1 EL Tomatenmark  
1 EL Dijonsenf    1,5 EL Worcestersauce    100 ml Apfelessig  
1 TL Sojasauce     $\frac{1}{4}$  Zitrone    30 g Butter  
3 EL Zuckerrohrsirup    Chipotle Chilipulver    1 TL Zwiebelpulver  
2 TL brauner Zucker    Cayennepfeffer    geräuch. Paprikapulver  
Chilipulver    Knoblauchpulver    Ingwerpulver  
Zimtpulver    Kreuzkümmelpulver    Muskatnuss  
Rauchsalz    Pfeffer

### Für die Curry-Mango-Sauce:

300 g Mango    1 Schalotte    1 Zitrone  
 $\frac{1}{4}$  Hühnerfond    1 EL Schmand    1 EL Crème fraîche  
1 EL Butter    1 EL Currypulver    1 Msp. Curry Anapurna  
1 EL Zucker    Cayennepfeffer    1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
Salz

### Für die Salsa:

1 gelbe Paprika    1 grüne Paprika    1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe    1 rote frische Chilischote    5 EL heller Balsamico  
200 ml gehackte Tomaten    1 EL Sonnenblumenöl    50 g brauner Zucker  
Chilipulver    1 TL edelsüßes Paprikapulver    geräuchertes Paprikapulver  
gemahlene Kreuzkümmel    Salz    Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Fleisch salzen und in einer Grillpfanne für ca. 5 Minuten von jeder Seite braten. Vor dem Anrichten ca. 5 Minuten ruhen lassen und pfeffern.

### Für die Süßkartoffel-Spalten:

Süßkartoffeln in Spalten schneiden und mit Stärke, Rosmarin, Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer Fritteuse goldgelb frittieren.

### Für das Grillgemüse:

Paprika schälen und in Streifen schneiden. Zucchini und Aubergine ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Das Gemüse mit Öl, Knoblauch, Kräutern und den Gewürzen vermengen und beiseitestellen. In einer Grillpfanne anbraten und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die BBQ-Sauce:**

Pfanne von Tomahawk nochmal nutzen.

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und mit allen Gewürzen und Tomatenmark in Butter anschwitzen.

Danach die flüssigen Zutaten und Senf dazugeben und einkochen lassen.

Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist nochmals abschmecken.

**kuechenschlacht.zdf.de Für die Curry-Mango-Sauce:**

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte in der Butter glasig braten.

Mangowürfel dazugeben, mitdünsten, mit dem Currypulver, Currypulver Anapura und Zucker bestäuben und anschwitzen. Zitronensaft und Fond angießen und den Schmand und Crème fraîche einrühren. Kurz aufkochen und alles 10 Minuten offen köcheln lassen. Dann die Sauce mit dem Passierstab pürieren, wenn nötig noch durch ein Sieb streichen, mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken.

**Für die Salsa:**

Paprika auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad so lange backen, bis die Haut dunkel ist und Blasen wirft (5-10 Minuten). Paprika dann nach ca. 5 Minuten die Haut abziehen. Knoblauch und Zwiebel abziehen, Chili waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Alles sehr fein hacken.

Paprikaschoten sehr fein würfeln.

In einem Topf Öl erhitzen und Knoblauch, Zwiebeln, Chili sowie Paprika darin andünsten. Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Tomaten in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken und die Salsa ca. 10 Minuten kochen lassen, so dass die Tomaten etwas zerfallen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schwindt am 10. August 2021