

Nebraska Roastbeef und Wasser-Melone vom Grill

Für vier Portionen

4 Limetten, unbehandelt	1/2 TL Kubeben-Pfeffer	1/2 TL Korianderkörner
25 g Meersalz, grob	20 g Rohrzucker, braun	1 kg Nebraska Beef (Roastbeef)
1 Wassermelone, kernlos	2 EL Sojasoße	20 g Ingwer
1 EL Puderzucker	4 Kartoffeln, groß und fest	2 Eier (Klasse M), frisch
1 TL Senf, scharf	250 ml Sonnenblumenöl	2 EL Weißweinessig
Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer, weiß	Zucker

Für das Gewürzsalz:

1 Msp. Koriandersamen	1 Msp. Pfeffer, schwarz	1 Msp. Fenchelsamen
1 Msp. Kardamom	1 Chilischote, getrocknet, klein	1 Zitrone, unbehandelt

Die Limetten heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Kubeben-Pfeffer sowie die Korianderkörner in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Limettenschale mit dem zerstoßenen Pfeffer, den Korianderkörnern, dem groben Meersalz sowie dem Rohrzucker vermischen und das Roastbeef damit großzügig einreiben. Gut durchziehen lassen. Das Roastbeef auf dem Grill bei indirekter Hitze von 160 Grad 70 Minuten garen, dabei jeweils nach 15 Minuten wenden. Die Wassermelone schälen und in große Würfel schneiden. Anschließend den Ingwer fein reiben. Den Saft einer Limette auspressen und mit der Sojasoße, dem Ingwer sowie dem Puderzucker mischen. Die Melonenwürfel darin einlegen. Nun auf acht Schaschlikspieße stecken und von allen Seiten kurz auf dem Grill bei direkter Hitze grillen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in drei Zentimeter dicke Stifte schneiden. Zehn Minuten wässern und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelstifte in heißem Fett schwimmend zwei bis drei Minuten vorfrittieren. Herausheben und abtropfen lassen. Erneut in das heiße Fett geben und nun goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Für das Gewürzsalz die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Die übrigen Zutaten für das Gewürzsalz zusammen mit der Zitronenschale in einen Mörser geben und alles fein zermahlen. Für die Mayonnaise die Eier trennen. Den Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Sonnenblumenöl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnem Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Essig verrühren, mit dem Gewürzsalz und einer Prise Zucker abschmecken. Das Nebraska Beef und die gegrillte Wassermelone mit den frittierten Kartoffeln und der Gewürzsalz-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2012