

Norddeutsches Surf and Turf mit Räucherkartoffeln

Für 4 Personen

Fleisch und Kartoffeln:

500 g Drillinge	Räucherholz	250 g Krabben
2 rote Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie	1 EL gerieb. Meerrettich
2.5 EL Apfelessig	4 EL Olivenöl	1 TL Honig
Meersalz	frischer Pfeffer	1 kg Hohe Rippe vom Rind

Grillgurken:

4 kleine Gurken	Meersalz
-----------------	----------

Die Kartoffeln gründlich waschen. Für die Zubereitung auf dem Grill die Kartoffeln zusammen mit dem vorher eingeweichten Räucherholz auf den Grill geben und bei geschlossenem Deckel etwa 35-45 Minuten weich garen. Wenn es schneller gehen soll, können die Kartoffeln 10 Minuten vorgekocht werden.

Für eine Zubereitung am Herd kann man ein gutes Räuchersalz verwenden.

Achten Sie beim Kauf darauf, dass es sich wirklich um geräuchertes Salz handelt und kein chemisches Aroma enthalten ist.

Die Kartoffeln in wenig Wasser mit etwas Salz kochen. Nach 20 Minuten etwa 1 TL Räuchersalz zum Wasser geben und die Kartoffeln abgedeckt zu Ende garen lassen. Nach dem Abgießen die Kartoffeln probieren und bei Bedarf mit 1 Prise Räuchersalz nachwürzen.

Während die Kartoffeln garen, die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Zwiebel und Petersilie zusammen mit den Krabben in eine Schale geben und frischen Meerrettich darüber reiben. Mit Apfelessig, Olivenöl, Honig und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und vermengen. Bis zum Anrichten kalt stellen.

Das Fleisch im Ganzen lassen, waschen, trocken tupfen, großzügig salzen und etwa 10 Minuten einziehen lassen. Das überschüssige Salz abklopfen und das Fleisch in einer Grillpfanne oder auf dem Grill anbraten, bis sich eine schöne braune Kruste gebildet hat. Dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls schön rösten. Danach etwa 10-15 Minuten bei etwa 80 Grad im Backofen oder auf der kohlefreien Grillseite ruhen lassen.

Tarik Rose empfiehlt, das Fleisch medium-rare (halb durchgebraten) zu garen. Das Fleisch ist medium-rare, wenn es eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat. Wer das Fleisch lieber etwas mehr durchgebraten isst, lässt es bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im Ofen.

Grillgurken:

Die Gurken gut abwaschen, die Enden abschneiden, der Länge nach halbieren und die weiche Kernmitte mit einem Löffel entfernen. Die Gurken von innen leicht salzen und von beiden Seiten in einer Grillpfanne anbraten, sodass sie leicht Farbe annehmen.

Anrichten:

Die Kartoffeln auf den Tellern verteilen. Pro Portion 2 Gurkenhälften mit der Schale nach unten auf die Teller geben und jede Gurkenhälfte mit 2 EL Krabben-Surf füllen. Das Fleisch in 8 Scheiben aufschneiden und auf die Teller geben. Die restlichen Krabben auf den Tellern verteilen.

Tarik Rose am 22. August 2020