

Folge 3: Asiatische Wasserbüffel am Niederrhein

Rezepte von Martin Döring

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Weißer Spargel von der Grillplatte mit Baguette nach Omas Art

Zutaten Baguette:

500 g Dinkelmehl
60 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsamen
50 g Sesam
Salz
1 Würfel Hefe
1 EL Rübenkraut
2 EL Obstessig
Öl und Sesam für die Form

Zutaten Spargel

½ kg weißer Spargel
Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zucker

Außerdem

Baguetteform für 2 Brote
Alufolie

Zubereitung

Das Mehl mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und 2 TL Salz mischen. Die Hefe mit Rübenkraut und Essig in ½ l lauwarmem Wasser auflösen. Zur Mehl-Körner-Mischung geben und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren.

Eine Baguetteform einfetten und mit Sesam ausstreuen. Den Teig halbieren und jeweils in die Rundungen der Form geben. Im Backofen etwa 1 Stunde bei 180°C Umluft backen, bis die Baguettes eine goldbraune Farbe haben.

Für die Spargelschiffchen die Grilltonne vorheizen. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Aus Alufolie sechs Schiffchen formen und auf die heiße Platte der Grilltonne legen. Etwas Öl auf jedes Schiffchen geben. Den Spargel darauflegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel etwa 10 Minuten oder bis zum gewünschten Garpunkt braten. Kurz vor Ende der Garzeit die Stangen mit etwas Zucker karamellisieren. Den Spargel mit dem Baguette servieren.



Hauptspeise: Wasserbüffel-Steak mit Drillingen

Zutaten

1,2 kg kleine Kartoffeln aus neuer Ernte (Drillinge)
Salz
150 g geräucherter Bauchspeck
4 Frühlingszwiebeln
Öl zum Braten
Pfeffer aus der Mühle
6 Wasserbüffel-Hüftsteaks, à ca. 200 – 250 g

Für das Aioli:

250 ml Rapsöl
1 Ei
1 EL Essig
1 TL Zucker
½ TL Salz
3 Zehen Knoblauch

Zubereitung

Die Grilltonne vorheizen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser bissfest garen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Den Speck in einer Pfanne in heißem Öl anbraten, die gegarten Kartoffeln und die Frühlingszwiebeln dazugeben und so lange braten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Aioli darauf achten, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben. Ei, Essig, Zucker, Salz und Knoblauch mit dem Mixstab pürieren. Rapsöl langsam dazugeben und mixen, bis die Masse steif ist.

Die Hüftsteaks auf der heißen Platte der Grilltonne von beiden Seiten bis zum gewünschtem Garpunkt braten – je nach Dicke des Fleisches etwa 5 Minuten von jeder Seite.

Die Steaks noch etwa 4 Minuten auf der Ruhezone der Platte liegen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Kartoffeln servieren.

Nachspeise: Gegrillte Obsttütchen mit Vanilleeis

Zutaten Eis

5 Eigelb
170 g Zucker
Salz
1 Vanilleschote
500 ml Vollmilch
100 g Sahne

Zutaten Obsttütchen

600 g Beeren nach Belieben (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
Rohrohrzucker
Backpapier
Küchengarn

Zubereitung

Für das Eis die Eigelbe mit dem Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.



Die Milch und mit der Sahne und dem Vanillemark erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Eiermasse nach und nach unter die Milchmischung rühren und unter ständigem Rühren auf 75°C erhitzen.

Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die Masse auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Die Grilltonne vorheizen. Sechs Stücke Backpapier ausbreiten. Auf jedes Backpapier einige Beeren und etwas Rohrohrzucker geben. Das Backpapier jeweils zu einem Tütchen formen und mit Küchengarn verschließen. Die Tütchen etwa 5 Minuten auf der Platte der Grilltonne garen und warm mit dem Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!