

Geheimes Schweinefilet und Elefantenknoblauch von der Weser

„Secreto“ vom Grill
mit Kohlrabigemüse, paniertem Bratmozzarella und grünem Salat
Elefantenknoblauchsandwich à la Frank
Käseplatte mit Birnenkompott



Zutaten

(für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben)

Secreto vom Grill:

250 g Secreto/pro Person (geheimes Filet, oder ein anderes Filet-Stück)
bereits mariniert nach Belieben (am besten über Nacht mit zum Beispiel:
Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver, Lorbeerblatt, Pfeffer)

Kohlrabigemüse

3 Kohlrabi
Butter
Schuss Rapsöl
weißer Pfeffer
½ Bund Blatt Petersilie
Schuss Sahne

Bratmozzarella

300g Bratmozzarella
Paniermehl
2 Eier
Schuss Wasser
Rapsöl zum Anbraten
2 Zweige Thymian und Rosmarin

1 TL Zucker
Schuss weißer Balsamicoessig
5 Cherry Tomaten
weißer Pfeffer

Salat

Kopf und Pflücksalat (z.B. Lollo Rosso/Eichblatt) nach Belieben
200 g Erdbeeren

Vinaigrette (für Salat und Brotsandwich

1EL Honig
100 ml weißer Balsamico
200 ml Olivenöl
2 EL Dijon Senf
grobes Meersalz



Sandwich

je 2 Scheiben Bauernbrot (o.ä.) pro Person
1 „alte“ Rübe („Goldrübe“)
1 Elefantenknoblauch
Salz, grobes Meersalz, Zucker
Olivenöl
Kubebenpfeffer, weißer Pfeffer
7 Knoblauchzehen
100 g Schafskäse/Feta
1 Zweig Rosmarin
Butter
Eier (pro Person 1 Stück)
4 Erdbeeren
150 g aromatisierter Frischkäse aus Kuh- oder Schafsmilch

Käseplatte

div. Käsesorten nach Belieben

Birnenkompott

4 Birnen

Rapsöl zum Anbraten

Saft von 1 Zitrone

1 TL Senfpulver

Zubereitung

Für das **Kohlrabigemüse** die Rüben schälen und in mundgerechte Stifte schneiden. In wenig Salzwasser dünsten, bevor das Wasser verkocht ist, etwas Rapsöl und ein Stück Butter hinzugeben und mit weißem Pfeffer abschmecken. Leicht anbraten lassen und zum Schluss einen Schuss Sahne und die gehackte Petersilie hinzu geben.

Für den **Salat** die Zutaten für das Dressing mit einem Stabmixer verrühren (die Hälfte aufbewahren für die Rübe) und erst beim Anrichten über die Blätter träufeln. Falls gewünscht, einige Erdbeeren vierteln und hinzufügen.

Den **Bratenmozzarella** in fingerdicke Scheiben schneiden. Hierzu die Eier mit einem Schuss Wasser verquirlen, die Scheiben einzeln dann erst in Ei und dann in Paniermehl wenden. Die Scheiben in heißem Öl von beiden Seiten anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. In der noch heißen Pfanne den Zucker karamellisieren, Rosmarin, Thymian und die Tomaten hinzugeben und mit Weißweinessig ablöschen. Mit weißem Pfeffer abschmecken, etwas runterkühlen lassen und über die Mozzarellascheiben geben.

Für das **Brotsandwich** muss zunächst der Elefantenknoblauch mariniert werden: Die Knolle unten schälen und das obere Grün (bis auf 1/3) abschneiden. Die Knolle mitsamt Stiel längs in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Zucker bestreuen und in Olivenöl marinieren. Mit Kubeben- und weißem Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne das Olivenöl mit 2 Knoblauchzehen (nur mit dem Messer zerdrücken und später wieder entfernen) erhitzen und den Elefantenknoblauchscheiben darin scharf anbraten. Mit einem Schuss Wasser ablöschen und den Knoblauch weich garen. Das abgeschnittene Grün hacken und hinzufügen.

Die **Goldrübe** von der Schale befreien und dann mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Mit Zucker und Salz abschmecken und in einem Teil der Salatsoße marinieren.

Nun die Brotscheiben in Olivenöl und den restlichen (zerdrückten) Knoblauchzehen und Rosmarin von beiden Seiten rösten. Bei Bedarf noch ein Stück Butter und Meersalz hinzufügen und beiseite stellen.

Die Eier pochieren, d.h. mit der Gabel einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen und das Ei vorsichtig in diesen Strudel gleiten lassen. Das Ei nach ca. 3 Min. vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. Danach kurz in kaltes Wasser tauchen, damit es nicht weiter gart.

Nun die einzelnen Zutaten auf eine Brotscheibe schichten:

Je 1 Scheibe Elefantknoblauch, dann einige Fetawürfel, etwas aromatisierter Frischkäse, gewürfelte Erdbeere, marinierte Goldrübe und das pochierte Ei. Oben auf eine weitere Brotscheibe. Zum Erwärmen können die Sandwiches nochmal auf der Steinplatte im Grill erwärmt werden.

Das marinierte **Secreto-Filet** kommt nun etwa 2 Minuten von jeder Seite auf den Grill, dann 3 Minuten unter Alufolie ruhen lassen und nochmals auf dem Grill erhitzen. In dünne Tranchen aufschneiden.

Zum Nachtisch einfach verschiedene Käsesorten reichen, dazu ein **Birnenkompott**: Dazu die Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit heißem Öl dünsten, den Saft einer Zitrone dazugeben und mit Senfpulver abschmecken.

Guten Appetit!