

Das Journal für den guten Geschmack

JOHANN

LAFER

40
REZEPTE
für Genießer

KULINARISCHES PORTRÄT

WIEN

Beisl, Schnitzel
und Schmäh

GLÜHENDE LEIDENSCHAFT

Lafer grillt T-Bone & Co.

JAPANISCHE KÜCHE

Besuch bei den
großen Meistern

COOL GEMIXT

Erfrischende
Cocktail-Ideen

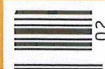
„Meine neuen Sommerrezepte!“

02/2018 6 €

Österreich/Luxemburg € 6,60

Spanien/Italien € 7,60

Schweiz CHF 9,90



T-Bone-Steak mit Salsa verde und Wildkräutersalat

FÜR 4 PORTIONEN

Für das Steak:

1-1 1/2 kg T-Bone-Steak,
feines Salz,
Pflanzenöl für den Grillrost,
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Für die Salsa:

je 1 Bund Blatt Petersilie,
Basilikum und Kerbel,
2 Schalotten,
2 Knoblauchzehen,
1 Scheibe Toastbrot,
2 EL Kapernäpfel,
2 EL Balsamico bianco,
150 ml Olivenöl,
feines Salz,
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Außerdem:

50 g gemischte Wildkräuter
(z. B. Sauerampfer, Rucola,
Bärenklau, Schafgarbe)

ZUBEREITUNGSZEIT

40-45 Minuten

SCHWIERIGKEIT

1 0 0

1 Den Grill für direkte/indirekte starke Hitze vorbereiten. Das Steak kalt waschen, trocken tupfen und salzen. Den Grillrost fetten und das Steak offen bei direkter Hitze (ca. 230 °C) von beiden Seiten grillen, bis ein Muster entsteht.

2 Anschließend Hitze reduzieren (dazu beim Holzkohlegrill die Lüftung schließen) und auf indirekte Hitze wechseln. Das Steak mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca. 200 °C) noch 15-20 Minuten grillen. Dabei ab und zu wenden. Danach das Steak ohne Hitze 10-15 Minuten ruhen lassen (optimale Kerntemperatur 54-58 °C), pfeffern.

3 Für die Salsa die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Toastbrot entrinden und würfeln. Kapern entstielen und grob hacken. Alle festen Zutaten für die Salsa im Mörser grob zerstoßen, Essig und Öl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Für den Salat die Wildkräuter putzen, waschen und trocken schleudern. 2 EL der Salsa als Dressing mit den Wildkräutern mischen. Übrige Salsa verde und Wildkräutersalat zum T-Bone-Steak servieren.

WEIN

Partnerwahl zur Grillade

Und jährlich grüßt das Murmeltier ... auf der Suche nach den BBQ-tauglichsten Weinen. Denn was gibt's Vernünftigeres, als die langen und (hoffentlich) heißen Arbeitswochen mit weinseligen Wochenendgrill-Happenings zu beschließen. Aber welcher Wein passt besonders gut (und warum?), was sollte man vermeiden? Gibt es „beste Weine“, oder müssten wir uns nicht im Grunde über Bier unterhalten? Natürlich, aber nicht jetzt!



CANTINA DELLA VOLTA, 2012 SPUMANTE ROSÉ

Säurebetont, straff, duftet zart nach Blüten, Erd- und Himbeeren und schmeckt wie ein Zen-Steingarten, in dem ein feierfreudiger Mönch kleine Inseln aus Rhabarber, roten Johannisbeeren, Zitronendrops und Tannenhonig eingebaut hat. – Freut sich auf den Steckerlfisch, passt aber auch ganz wunderbar zu Geflügel.

Bezug: zum Beispiel bei
→ weinhalle.de



4 KILOS VINICOLA, 2015 4 KILOS

100 Prozent Callet für eine Extraportion Kirsche, Johannisbeeren, Cassis-Schokoladen-Praliné, Waldbeeren, Röstnoten (Kaffeebohnen, Kakaosplitter, Maroni) und balsamische Kräuternoten. Samtig, breit, feinkörnige Tannine. – Prächtiger Begleiter (auch gekühlt) zum Steak, Burgerliebling, kann aber auch Chickenwings.

Bezug: zum Beispiel bei
→ vinos.de



RENARDAT FACHE, 2016 CERDON DU BUGEY

Stellen Sie sich Ihre liebste hausgemachte Erdbeermarmelade vor, das beste Heidelbeergelee von allen, dazu Hagebutte, feinste Rhabarbersäure, das alles zu einem dunkelpinkfarbenen Schaumwein mit wenig Alkohol (knapp 8 Vol.-%) und süffiger Restsüße verdichtet. Himmlisch! – Perfekt zum Pork Belly, als Apéro, zum Dessert und ganz klar auch zwischendurch!

Bezug: zum Beispiel bei
→ weinhalle.de

