

## Wäsche- Kotelette „Surf & Turf“ mit Kürbistraspel und Macadamianüssen

Rezept für 4 Personen

### Für das Kotelett:

4 Schweine-  
Stielkoteletts,  
küchenfertig a ca. 250  
g,  
ohne Fett und Sehnen  
4 Stück Riesengarnelen  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
20 g getrocknete  
Tomaten  
30 g Lardo  
2 Stangen  
Frühlingslauch  
feines Salz  
Chili a.d. Mühle  
20 Holzwäscheklammern,  
am Vortag im Wasser  
eingeweicht  
50 ml Malzbier  
50 ml Geflügelfond  
Saft von  
1 Limette  
5 g brauner Rohrzucker

In jedes Schweinekotelett eine Tasche  
schneiden. Für die Füllung die Garnelen  
in kleine Würfel schneiden und beiseite  
stellen.

Schalotten, Knoblauch schälen und fein  
würfeln. Die Tomaten, Lardo ebenfalls  
fein würfeln. Den Junglauch putzen und in  
feine Ringe schneiden.

Nun Garnelenwürfel zusammen mit  
Schalotten, Knoblauch, Tomaten, Lauch,  
Lardo miteinander verrühren und mit Salz,  
Chili kräftig abschmecken.

Die Masse jeweils in die eingeschnittenen  
Taschen füllen und den Rand mit jeweils 5  
Wäscheklammern rundherum verschließen.

Jetzt Malzbier, Geflügelfond,  
Limettensaft, braunen Rohrzucker  
miteinander vermengen und mit Chili a.d.  
Mühle würzen. Aus Alufolie 4 kompakte  
Sockel formen  
zum hineinstellen der Koteletts.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

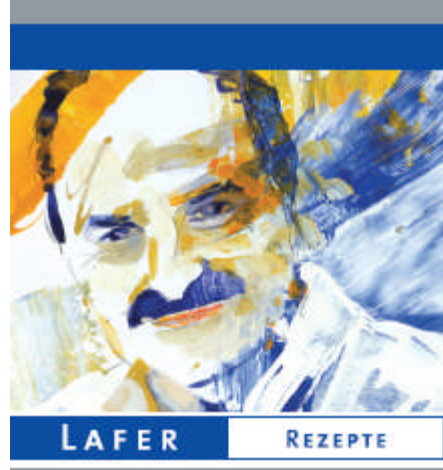
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



### Für die Kürbisraspel:

1 Hokkaido - Kürbis  
(max. 600-800g)

1 Gemüsezwiebel  
1 rote Chilischote  
50 g Ingwer

25 g Butter

Saft von 1 Zitrone  
25 g Akazienhonig  
feines Salz  
Chili a.d. Mühle  
1 Msp. Paprika edelsüß  
1 Msp. fruchtiges  
Currypulver  
150 ml Sahne  
1 Bund Schnittlauch

1 Aluschale ohne  
Löcher,  
23 \* 30 cm  
1 Vierkantreibe  
Alufolie

Zum Grillen die Koteletts auf den vorbereiteten Grill bei ca. 200 °C direkter Hitze, geschlossen Deckel für 2-3 Minuten von jeder Seite grillen. Danach die Koteletts in die vier Sockel stellen und weitere 8-10 Minuten indirekt fertig grillen. Dabei immer wieder mit dem Sud bepinseln.

Den Deckel sowie den Boden des Kürbis dünn abschneiden und mit einem scharfen Messer rundherum abschälen. Danach vierteln und mit einem Esslöffel das Kerngehäuse entfernen. Anschließend den Hokkaido - Kürbis mit der groben Seite der Vierkantreibe abreiben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse sowie Zwischenhäute entfernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenso würfeln.

Die Butter bei direkter Hitze in der Aluschale schmelzen und die Zwiebel-, Chili- und Ingwerwürfel darin anbraten.

Den Kürbis zugeben kurz durchschwenken und mit Zitronensaft, Honig abschmecken. Mit Salz, Chili, Paprikapulver, Currypulver würzen. Zum Schluss mit Sahne aufgießen. Mit Alufolie abdecken und für 5-6 Minuten bei ca. 180 °C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel fertig garen.

### FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

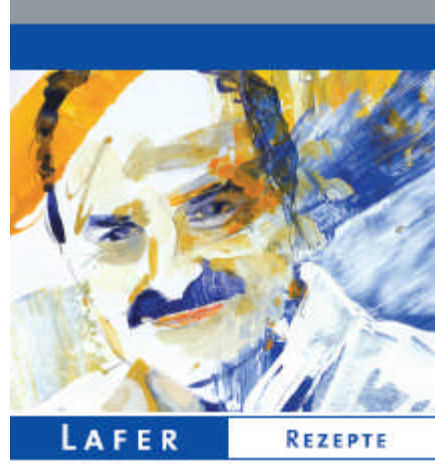
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Zum Schluss den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zugeben.

#### **Für die Macadamianüsse:**

200 g Macadamianüsse  
25 ml Pflanzenöl  
½ TL grobes Salz  
10 g brauner Rohrzucker

1 Aluschale ohne  
Löcher, 15  
\* 23 cm

#### **Für die Austernpilze:**

250 g Austernpilze  
2 Knoblauchzehen  
4 Zweige Thymian  
25 ml Pflanzenöl  
feines Salz  
schwarzer Pfeffer a.d.  
Mühle

Das Pflanzenöl direkt mit offenem Deckel erhitzen, Nüsse zugeben und solange rösten bis diese rundherum braun sind. Anschließend auf Küchentrepp zum Abtropfen legen und mit grobem Salz und Rohrzucker bestreuen. Sobald die Nüsse auf Zimmertemperatur herunter gekühlt sind, in einem Frühstücksbeutel grob zerstoßen.

Die Pilze je nach Verschmutzung mit einem Pinsel oder einem trockenen Küchentrepp abreiben. Danach ca. 1 cm vom Stiel kürzen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Thymian gegen die Wuchsrichtung von den Stielen zupfen. Nun Pilze zusammen mit Knoblauch, Thymian, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer vermengen und

#### FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

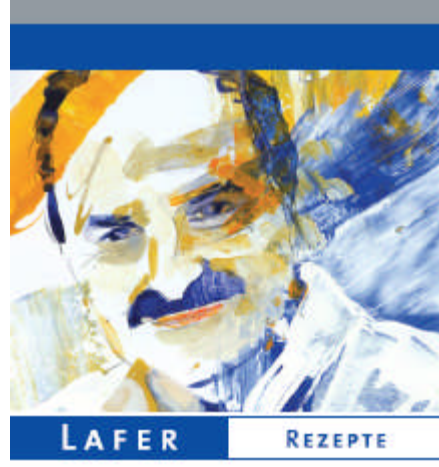
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



auf dem vorbereiteten Grill mit geschlossenem Deckel bei ca. 200 °C indirekter Hitze 2-3 Minuten von jeder Seite grillen.

Zum Servieren die Kürbispaste mittig auf die Teller verteilen. Die Koteletts halbieren und darauf legen. Die Austernpilze dazu geben und Macadamianüssen bestreuen

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a thin, light blue oval border.

LA FER

TABLE D'OR