



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Grillspieß mit kleinen Kalbsbratwürstchen, Ziegenkäse und Gurken-Minz-Chutney

ZUTATEN

8 Kalbsbratwürste
200 g Kalbfleisch (Hüfte, Oberschale)
200 Ziegenkäse (Pecorino)
8 Pilze (Shiitake, Champignons)
2 Gurken
Minze, Salz, Pfeffer, Honig, Zitrone, Feigensenf
etwas Stärke zum Binden

ZUBEREITUNG

Der Spieß:

Das Kalbfleisch in 8 dünne Scheiben schneiden und mit dem Fleischklopper plattieren. Den Käse in 3 cm große Würfel schneiden und in das plattierte Kalbfleisch komplett einwickeln.

Nun die Würste, die Pilze und den eingewickelten Käse abwechselnd auf den Spieß geben. Den ganzen Spieß nun gut würzen und von allen Seiten 3- 4 Minuten kross grillen.

Das Chutney:

Die Gurken schälen und entkernen. Das Fleisch der Gurke in kleine Würfel schneiden. Den Kern mit etwas Wasser erhitzen, mit Salz, Zucker und Honig abschmecken und dann durch ein Sieb drücken.

Den aufgefangenen Gurkensaft mit Stärke abbinden und über die Gurkenwürfel geben. Nun die Minze klein schneiden und unter das Chutney geben. Das Ganze mit Zitrone, Feigensenf, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt servieren.



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld **Spareribs mit Caipirinha**

ZUTATEN

1 Spareribs
1 EL brauner Zucker
3 EL Olivenöl
1 Chili
2 cl Zuckerrohr-Rum
Knoblauch, Minze, Salz

ZUBEREITUNG

Zucker, Olivenöl, Chili, Rum und Gewürze in einen Mörser geben und gut zerstoßen. Die Spareribs mit der Marinade bepinseln und bestenfalls 3-4 Stunden ziehen lassen. Dann die Ribs schön knusprig grillen.



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld Olivenfladen

ZUTATEN

½ Würfel Hefe
1 TL Salz
300 g Mehl
6 EL Olivenöl
100 g Oliven ohne Kerne
Thymian, Rosmarin

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit der zerbröckelten Hefe, Salz und dem Olivenöl in eine große Schüssel geben und mit ca. 100-150 ml warmem Wasser zu einem glatten Hefeteig verkneten. Den Teig für 30 Minuten gehen lassen und dann in 8 gleich große Kugeln formen. Oliven, Rosmarin und Thymian klein hacken und auf die Bällchen geben und dann zu jeweils einem kleinen flachen Brötchen formen. Die Fladen dann bei nicht zu großer Hitze von beiden Seiten goldbraun grillen. Zum Schluss gerne noch mit Olivenöl bestreichen.