



Kalbsbraten im Heu gegart mit gegrilltem Stangensellerie und Rohschinken-Mayonnaise

Gegrillt von Kerstin Cook und Pat Farrell

1 Stk. Kalbsschulter
Senf
Rosmarin
Knoblauch
Pfeffer
Meersalz
Thymianzweige
Frisches Heu

Die Kalbsschulter mit Senf, Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer und Meersalz einreiben. Das Fleisch kurz auf jeder Seite grillen. Vom Grill nehmen, Thymianzweige an das Fleisch drücken und alles in frisches Heu einbinden. Den Braten im Heu bei niedriger, indirekter Hitze garen, bis die Kerntemperatur 68 Grad erreicht ist.

Heu entfernen und Fleisch vor dem servieren mit heisser Nussbutter bestreichen.

Stangensellerie:

300 g Stangensellerie
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Estragon

Den Stangensellerie schälen und der Länge nach vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl marinieren. Den Stangensellerie so lange grillen bis sie ein bisschen Farbe bekommen- sie sollten jedoch nicht zu dunkel werden! Vor dem servieren mit frischem Estragon bestreuen.

Rohschinken-Mayonnaise:

4 Tranchen Rohschinken über dem Grill knusprig grillen. Erkalten lassen und klein schneiden. Den Rohschinken in 300g frischer Mayonnaise (das Rezept dazu gibt's überall im Internet) anrühren.