



Die **PROMi** GRILLER

MiSTER T.

Ein Stück Glück vom Grill, Bistecca alla Fiorentina,
serviert mit Gurken-Salat, Parmesansplittern und
geräuchertem Kartoffelstampf

kreiert von Adrian Tschanz
grilliert von Peter Valance und Erwin aus der Schweiz

BiSTECCA ALLA FiORENTiNa:

2 T-Bone-Steaks, gut gelagert (mind. 21 Tage)
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
etwas Rapsöl
etwas Fleur de Sel
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch mit etwas Olivenöl einreiben und auf dem heissen Rost auf beiden Seiten grillieren, währenddessen um 90 Grad wenden – so entsteht ein tolles Grillmuster. Wenn das Steak nun auf beiden Seiten eine schöne Farbe angenommen hat, die Hitze reduzieren (indirekte Hitze), das Fleisch mit den frischen Kräutern belegen und langsam bis zur gewünschten Kerntemperatur «ziehen» lassen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Ein schön rosa gegrilltes Steak hat eine Kerntemperatur von 54 °C bis ca. 60 °C (am Knochen gemessen).

GERÄUCHERTER KARTOFFELSTAMPF:

350 g Mehliges Kartoffeln, in Würfel geschnitten, gekocht, noch heiss
1-2 dl Milch
50 g Butter
etwas Salz, Muskat gerieben, Cayennepfeffer gemahlen

Die Kartoffeln auf einem «Lochblech» oder einem Kuchenblech im Grill räuchern. Hierzu empfehlen sich eingeweichte Holzchips, welche man direkt in die Glut gibt oder eine sogenannte Räucherbox (beim Gasgrill). Hat man keine Möglichkeit zu räuchern, bietet sich auch ein schönes Rauch-Öl an.

Die nun geräucherten Kartoffeln mit Milch und Butter zum Stampf verarbeiten und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken.

Tipp: Zum Räuchern von Kartoffeln eignet sich am besten Hickory- oder Pekanolz.

GURKEN-SALAT:

1	Nostrano-Gurke
1 Spritzer	Angostura Bitter
2 cl	Gin
1 TL	Bieressig
1 EL	Rapsöl
etwas	Ingwer, frisch, gerieben
etwas	Limettensaft
etwas	Salz, Zucker

Die Gurken mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden, mit den restlichen Zutaten vermengen und für 15 Minuten ziehen lassen.

Weitere Rezepte von Adrian Tschanz in seinem Kochbuch
«Tschanz kocht! Für Freunde»

