



Spargelgulasch mit Räucherschinken und Löffel-Chili Maisbrot

Rezept für 4 Personen

Für das Maisbrot:

2 rote Peperoni
(große rote Chilischoten)
1 Bund Schnittlauch
2 junge Knoblauchzehen
120 g Mehl/
oder 120 g Maismehl
15 g Zucker
1 Ei
70 ml Milch
1 EL Backpulver
feines Salz

Für das Brot die Peperoni der Länge nach halbieren, entkernen und würfeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und ebenso würfeln. Mehl, Backpulver, feines Salz, Peperoni, Schnittlauch, Knoblauch gründlich miteinander vermengen.

Zucker, Eier, Milch ebenso miteinander vermengen und mit den anderen Zutaten verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, mit Mehl nacharbeiten, bis der Teig geschmeidig ist. Danach in vier Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 1 cm Teigschlangen rollen. Den Kochlöffel in Alufolie einschlagen, mit Pflanzenöl bepinseln und mit den Teigschlangen eng darum wickeln. Anschließend auf dem vorbereiteten Grill bei 180°C, indirekter Hitze, geschlossenem Deckel auf ein Stück Alufolie 15-20 Minuten grillen.

Zum Einstreichen:

130 ml Milch
1 Ei

4 Holzkochlöffel,
ca. 25 cm
Alufolie
Mehl zum Bearbeiten
50 ml Pflanzenöl zum
Einfetten der Löffel

Restliche Milch zusammen mit dem Eigelb verrühren und die Brote zwischenzeitlich einpinseln. Kurz vor Garzeitende die Alufolie entfernen und fertig grillen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07-94 95-0 · Fax: 0 67 07-94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



Für das Spargelgulasch:

12 Stangen weißen
Spargel
12 Stangen grünen Spargel

1 weiße Gemüsezwiebel
2 junge Knoblauchzehen
2 rote Paprikaschoten
8 Scheiben geräucherter
Schinken
2 Stangen Frühlingslauch

50 g Butter

feines Salz
50 g Akazienhonig
15 g Tomatenmark
5 g frische Kräuter de
Provence
(Lorbeer, Thymian,
Rosmarin)

1 TL Paprikapulver, edelsüß
200 ml Geflügelfond

schwarzer Pfeffer a.d.
Mühle

1 große Aluschale,
ohne Löcher 34 x 23 cm

Den weißen Spargel rundherum abschälen, dabei die Spitzen aussparen und 1-2 cm der Enden kürzen. Die Blütenansätze des grünen Spargels entfernen, 2-3 cm der Enden abschälen und 1 cm kürzen. Beide Spargelsorten der Länge nach halbieren und schräg in ca. 2 cm Stücke schneiden.

Zwiebel, Knoblauch schälen, halbieren und der Länge nach in dünne Ecken schneiden. Paprika vierteln, das Kerngehäuse entfernen, mit einem Sparschäler abschälen und grob würfeln.

Den Schinken würfeln.

Den Lauch der Länge nach halbieren und schräg in Stücke schneiden.

Die Butter in der großen Aluschale bei direkter Hitze schmelzen und den Spargel, Zwiebelspalten darin schwenken.

Mit Salz, Honig würzen.

Anschließend das Tomatenmark und die Kräuter zugeben.

Das Gemüse mit Paprikapulver bestäuben. Danach die frische Paprika, Schinken zugeben, mit Fond aufgießen und mit geschlossenem Deckel bei 180°C indirekter Hitze, 8-10 Minuten fertig grillen.

Zum Schluss die Kräuter wieder entfernen, das Gulasch mit Salz, Pfeffer würzen und Frühlingslauch vollenden.

Das Spargelgulasch in vier vorgewärmte tiefe Teller füllen und mit den Löffelbrot servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer