Ochsen-Fetzen vom Scotch Beef

FORUM-CULINAIRE Gerhard Volk KOCHSCHULE GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

600 g	Rinder Oberschale Scotland Hills

MARINADE

20 g	Döner-Gewürzmischung
20 g	Harissa
20 g	Dijon-Senf
60 g	Rapsöl
etwas	Fichtenrauchsalz (von Forum Culinaire) zum Abschmecken

BOHNEN-HUMMUS

400 g	weiße Bohnen (Konserve)
40 g	Lakudia Olivenöl
40 g	Tahin Sesampaste
10 g	Knoblauch, geschält
25 g	Zitronensaft
1 g	Kreuzkümmel
etwas	Salz, Pfeffer und Cayenne zum Würzen

BROTFLADEN

6 Stück	türk. Fladenbrot (Ø ca. 25cm)
20 g	Harissa
100 g	Blattsalat gemischt
80 g	Spitzkohl
40 g	Zwiebeln

IN DER KÜCHE: Arbeitsschritte 1 - 3 am Vortag erledigen!

1. Alle Zutaten für die Marinade gründlich verrühren.
2. Oberschale in dünne Schnitzel-Fetzen schneiden.
3. Fleisch mit Fichtenrauchsalz würzen und mit der Marinade einreiben. Das marinierte Fleisch am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Bohnen samt Kochwasser sowie die restlichen Zutaten für das Hummus mit der Küchenmaschine fein verarbeiten, anschließend erwärmen.
5. Fladenbrot zum Belegen aufschneiden und die Schnittflächen mit Harissa bestreichen.
6. Salat herrichten, Spitzkohl in feine Streifen, rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden. .

AM GRILL

1. Grill für DIREKTES GRILLEN bei 220-240°C vorbereiten.
2. Grillrost reinigen und einölen.
3. Zuerst das Fladenbrot im Grill kurz warm-rösten.
4. Jetzt die Ochsen-Fetzen auf die DIREKTE ZONE im Grill auflegen, bei geschlossenem Deckel pro Seite ca. 1-2 Minuten grillen.
6. Unterseite des Fladenbrotes mit Salat, Spitzkohl und Zwiebeln belegen.
7. Ochsen-Fetzen darauflegen und Bohnen-Hummus darüber kleckern.
8. Brotdeckel auflegen, am Stück präsentieren und dann in Portionen schneiden.

Vorbereitungszeit: 25 Minuten + Marinierzeit // **Grillmethode:** Direkt bei 220–240°C // **Garzeit:** 2-4 Minuten