

FRENCHED RACKS

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND
RADIESCHEN-SALSA



SO RIECHT
DER SOMMER



ZUTATEN FÜR 4

- Frenched Racks vom Gut Hardegg
- 2 Melanzani (die langen dünnen)
- 1/2 kg Erdäpfel
- Rosmarin-Zweige
- Salbei-Blätter
- Butter
- Grobes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 1 Limette
- Rucola
- Habanero Chili
- Oliveneröl





Die Frenched Racks mit einem Küchentuch trocken tupfen. Den oberen Rippenbogen eventuell noch etwas säubern. Den Fettdeckel vorsichtig bis zur Fleischkante über Kreuz einschneiden.



Grosszügig mit Pfeffer und Salz würzen und die Gewürze in das Fleisch einmassieren. Danach 20 Minuten rasten lassen.



Den Grill vorbereiten und 2 Temperatur-Zonen schaffen. Die Frenched Racks auf der heißen Grill-Zone beidseitig scharf anbraten und dann bei geringer Temperatur in der zweiten Zone fertig grillen.



In einer feuerfeste Pfanne mit reichlich Olivenöl die gewaschenen ganzen Erdäpfel auf der heißen Zone kross anbraten. Rosmarin und grobes Meersalz dazugeben und fertig braten.



In der Zwischenzeit werden die Radieschen und die Habanero Chili klein geschnitten. Den Saft aus der Limette pressen (vorher kurz mit Druck rollen) und über die Salsa träufeln.



Klein geschnittenen Rucola und Olivenöl zur Salsa geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salsa muss etwas zu intensiv und säuerlich schmecken. Kalt stellen und etwas ziehen lassen.



Die Melanzani der Länge nach halbieren, auf der Schneidefläche mit Olivenöl bestreichen und salzen.



Die Melanzani auf den Grillen und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Rosmarin-Erdäpfel immer wieder wenden.



Die gegrillten Frenched Racks vom Grillen nehmen kurz rasten lassen. Butter und Salbei in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch zwischen den Rippen durchschneiden, die Melanzani und Rosmarin-Erdäpfel vom Grill nehmen.



Nun die einzelnen Koteletts kurz in der warmen Salbei-Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Auf flachen und bevorzugt dunklen Tellern anrichten (das Auge isst ja mit). Salsa nur sehr sparsam verwenden.

MAHLZEIT!

www.fleischwerkstatt.at