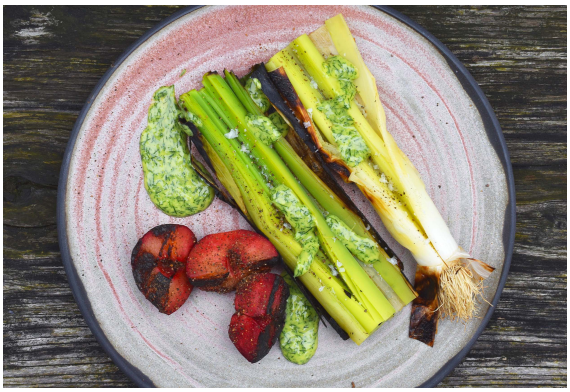
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gebrannter Lauch | Dill-Honigsenf | Melange Noir Pflaume

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten

6 Blaue Pflaumen

4 Mitteldicke Lauchstangen

1 Bündel Frischer Dill

1 Esslöffel Dijon-Senf mit Honig

1 BIO Zitrone, Saft und Schale

50 ml Pflanzenöl (etwa Raps- oder Sonnenblume)

Etwas Melange Noir Pfeffermischung

VORBEREITUNG

1. Den Grill für direktes Grillen vorheizen. Wir brauchen eine hohe Temperatur und grillen sehr nah an der heißen Glut.

2. Blaue Pflaumen waschen, horizontal halbieren und den Kern entfernen. Von den Lauchstangen das äußere Blatt

entfernen und das dunkelgrüne Ende kurz oberhalb der Verzweigung abschneiden. Die Lauchstangen sorgfältig unter kaltem Wasser abspülen, dass keine Reste von Erde und Sand mehr vorhanden sind.

3. Für den Dill-Honigsenf den frischen Dill kalt abspülen, trocknen, die dickeren Stiele entfernen und die zarten Stiele und Spitzen fein schneiden. Nun den Dill mit einem EL Honig-Senf, dem Saft und der fein abgeriebenen Schale der BIO-Zitrone, dem Pflanzenöl sowie einer Prise Salz in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab emulgieren. Den Pürierstab dabei stetig auf- und abbewegen, so dass eine cremige, Mayonnaise-ähnliche Textur entsteht. Es sollten aber noch Dillspitzen erkennbar sein.

ZUBEREITEN:

1. Die Lauchstangen nun auf den Grillrost legen und rundum so lange rösten, bis der Lauch richtig schwarz „gebrannt“ ist. Die Lauchstangen platzen dabei auf, das Innere sollte erkennbar 2-3 Minuten schmoren und Bläschen sollten zu sehen sein.

2. Während der letzten 4-5 Minuten die blauen Pflaumen mit der Schnittfläche zur Glut auf den Grillrost legen und ebenfalls grillen, allerdings nicht so dunkel wie den Lauch.

Anrichten:

1. Nun Lauch und Pflaumen vom Grill nehmen. Pflaumen-Hälften jetzt nochmals halbieren und sofort mit der Melange Noir Pfeffermischung würzen. Die Lauchstangen in 2 gleichgroße Stücke teilen und längs aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Die Lauchstangen aufklappen und mit den Pfeffer-Pflaumen auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit der Dill-Honigsenf-Emulsion beträufeln, mit Salzflocken bestreuen und noch lauwarm genießen.