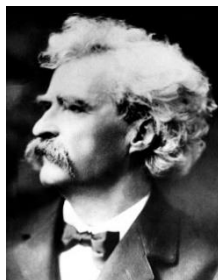




Marc Twain



1835-1910

„Them most beautiful place on earth“
Er lebte 1897 neun Wochen in Weggis

Menü

gestaltet von Werner Staubli und Albert Rölli

Apéro

Coleslaw Salat

Tomahawk - Steak «Werni»

Kartoffel Wedges

Erdbeer Tiramisu



Coleslaw Salat

Zutaten: (für 4 Personen)

1 EL	scharfer Senf
3 EL	Zitronensaft
3 EL	Mayonnaise
150 g	Rahmjoghurt
0.5 TL	Honig
1 Stück	Zwiebel
0.75 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
600 g	Weisskabis
100 g	Rüebli

Zubereitung:

Sauce

Alle Zutaten in einer grossen Schüssel zusammen verrühren.

Salat

Kabis halbieren, den Strunk wegschneiden, Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln, kräftig kneten, damit er etwas weicher wird.

Rüebli mit der Bircher- oder Röstiraffel reiben.

Kabis mit den Rüebli zu Sauce geben, mischen.



Kartoffel Wedges

Zutaten: (für 4 Personen)

3 EL	Rabsöl
1 TL	Salz
	Pfeffer
	Paprika
	Salz
	Knoblauchpulver
1 kg	Festkochende Kartoffel

Zubereitung:

Kartoffel mit Schale in Spalten schneiden.

Ofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 200°C).

Gewürzmischung: Alle Zutaten in einer grossen Schüssel mischen. Kartoffeln darin wenden.

Auf dem Blech verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens cirka 30 Minuten backen.



Tomahawk - Steak «Werni»

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Dry-aged Tomahawk Steak cirka 1.4 kg
- 2 Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Ich habe in das Fleisch zunächst ein Kerntemperaturfühler gesteckt. Der Temperaturfühler sollte so mittig wie möglich eingesteckt werden und nicht zu nah am Knochen sitzen, weil es sonst nicht die korrekte Temperatur misst. Bis zu meiner Zieltemperatur von 50 Grad habe ich das Tomahawk Steak in den Grill gelegt und diesen auf 130 Grad gestellt. Du kannst das auch im Backofen oder in deinem Gasgrill bei indirekter Hitze Garen, das spielt keine Rolle. Ich würde mir im Backofen nur in jedem Fall eine Schale direkt unter das Fleisch legen, weil das runtertropfende Fett dir sonst den ganzen Backofen einsaut. Je niedriger die Temperatur zunächst gewählt wird, desto schonender wird das Fleisch gegart. Allerdings dauert es auch umso länger, bis die 50 Grad Celsius erreicht werden. Bei den von mir gewählten 130 Grad hat es ungefähr 1 ½ Stunden gedauert.

Wenn das Steak dann die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird es nur noch über extrem hoher direkter Hitze fertig gegrillt. Ich habe dazu meinen «Beef One» benutzt, die Steak-Maschine mit 800 Grad Oberhitze, die ein Steak in nur wenigen Sekunden veredelt. Der sogenannte Maillard Effekt sorgt für eine schön geröstete Oberfläche. Wenn du das Finish deines Steaks auf dem Kugel- oder Gasgrill vornehmen möchtest, regle diesen rechtzeitig auf hohe Hitze (cirka 280° bis 300° C) ein und verfähre in der von mir schon im Steak-Tutorial beschriebenen 90-90-90-90 Methode. Hierbei das Steak für 90 Sekunden über direkte Hitze garen, dann um cirka 45 Grad drehen (nicht wenden!) und weitere 90 Sekunden garen. Jetzt Wenden und dieselbe Prozedur von der anderen Seite nochmal durchführen. Auf diese Art und Weise erhältst du ein optisch schönes Branding. In dem von mir genutzten «Beef One» geht das allerdings viel schneller und hier arbeite ich nicht nach Zeit, sondern ausschließlich nach Optik. Das Praktische beim Tomahawk Steak war in diesem Fall der Knochen, den ich perfekt zum Wenden des Fleisches nutzen konnte.



Knochen als Griff zum Wenden

Zur Kontrolle habe ich das Steak nach dem Finish im «Beef One» nochmal in den Pellet Smoker gelegt und mit dem Einstechthermometer die exakte Temperatur gemessen, die dann so rund 55° C betragen hat. Jetzt benötigst du nur noch etwas frisch gemahlene Pfeffer und etwas grobes Meersalz und natürlich ein scharfes Messer zum Aufschneiden. Wenn du es in deiner Männerrunde präsentieren möchtest, schneidest du das Fleisch zunächst am Knochen entlang frei und 90° C zum Knochen in Tranchen. Anschließend wieder an den Knochen anlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem großen Brett servieren.





Erdbeer Tiramisu

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g	Mascarpone
6 EL	Zucker
5 dl	Rahm
2 Päckli	Rahmhalter
500 g	Erdbeeren
2 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
200 g	Löffelbiskuits
2 - 3 EL	Kakao Pulver

Zubereitung:

Creme

Mascarpone mit 6 EL Zucker glattrühren. Rahm mit Rahmhalter steifschlagen, unter die Mascarponemasse ziehen.

Erdbeerpüree

300 g Erdbeeren in Stücke schneiden. 2 EL Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Erdbeeren streuen, pürieren. Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, daruntermischen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, die Hälfte des Erdbeerpürees darüber verteilen. Die Hälfte der Creme darüber geben. Mit der zweiten Hälfte der Zutaten gleich verfahren.

Tiramisu zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.

Gwörztüüfel

