

Weideborsti-Tomahawk mit Ripperl, Sandwich-Erdäpfeln & Schmorgemüse

für 4 Personen

Zutaten:

Tomahawk

1–2 Stück Weideborsti-Tomahawk
1 EL brauner Zucker
2 EL Maldonsalz (oder grobes Meersalz)
½ EL Paprikapulver (gerne geräuchert)
½ TL Knoblauchpulver
½ TL gemahlener Kümmel
1 TL geschroteter Pfeffer
½ TL Kräuter nach Wahl (z. B. Thymian, Rosmarin)
Olivenöl zum Einreiben

Ripperl

2 Stück Ripperl, Silberhaut entfernt
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

Marinade für die Ripperl

2 EL Ketchup
1 TL Senf
125 ml Apfelsaft
50 g Sojasauce
2 Knoblauchzehen, fein gerieben
Saft von ½ Zitrone

Schmorgemüse

4 Karotten, in Stifte geschnitten
4 gelbe Karotten, in Stifte geschnitten
4 Selleriespalten

Sandwich-Erdäpfel

6 große heurige Erdäpfel, vorgekocht und halbiert
Olivenöl
1 TL Honig
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)
8 Scheiben Bergkäse
8 Scheiben Speck

Zubereitung:

Für die Ripperl zunächst die fein geschnittene Zwiebel in einen gusseisernen Topf geben und die vorbereiteten Ripperl senkrecht hineinsetzen. In einer Schüssel Ketchup, Senf, Apfelsaft, Sojasauce, geriebenen Knoblauch und Zitronensaft verrühren. Diese Marinade über die Ripperl gießen. Den Topf auf den Grill (z. B. Bastard oder Ofyr-Platte) stellen und die Ripperl etwa 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Anschließend das geschnittene Wurzelgemüse zugeben und weitere 15–20 Minuten mit-schmoren. Die Ripperl herausnehmen und rundum grillen, während die entstandene Sauce bei Bedarf leicht eingekocht oder mit etwas Stärke gebunden wird.

Das Tomahawk mit der vorbereiteten Gewürzmischung (Rub) aus Salz, Zucker, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel und Kräutern einreiben und mit etwas Olivenöl bestreichen. Rundum scharf angrillen und anschließend indirekt bis zur gewünschten Kerntemperatur (z. B. 56–58 °C für medium) fertig garen. Vor dem Servieren mit einer Glace oder der Ripperl-Sauce bestreichen.

Die halbierten Erdäpfel mit einer Marinade aus Olivenöl, Honig, Knoblauch und Kräutern vermengen. Auf den Grill legen und auf der Schnittfläche knusprig braten. Die Speckscheiben ebenfalls knusprig grillen. Auf jede Erdäpfelhälfte eine Scheibe Käse und Speck legen und mit der zweiten Hälfte wie ein Sandwich schließen. Die fertigen Erdäpfel-Sandwiches mit einem Holzspieß fixieren.

Zum Anrichten das Tomahawk tranchieren, zusammen mit den gegrillten Ripperl, dem Schmorgemüse und den Sandwich-Erdäpfeln auf einer Platte oder einzeln auf Tellern servieren.