

Lust auf beef?

Natura-Beef-Markknochen und Pimientos del Padrón vom Grill



Ganz im Sinne von «from nose to tail» präsentiert sich unser heutiges Rezept. Knochenmark gilt bei Kennern als Delikatesse und schmeckt leicht nussig und mild würzig. Dazu noch ein paar geröstete Brotscheiben und grüne Bratpaprikas – fertig ist die Vorspeise. Wir sind gespannt auf Ihre kulinarischen Rückmeldungen unter organisation@beef.ch.



Zutaten (für 8 Personen als Beilage oder Vorspeise)

4 Natura-Beef-Markbeine (der Länge nach aufgeschnitten) oder
8 Natura-Beef-Markbeine (quer aufgeschnitten)
Fleur de sel
Pfeffer
Italienische (glatte) Petersilie
Kapern

Brotscheiben, auf dem Grill geröstet oder getoastet

Ca. 500g Pimientos del Padrón (kleine, grüne Bratpaprika)

Zubereitung Natura-Beef-Markknochen

Der Länge nach oder quer aufgeschnittene Markbeine kurz auf beiden Seiten direkt anbraten, bis sie nicht mehr blutig sind. (Der Länge nach aufgeschnittene Markbeine brauchen ca. 8 Minuten je Seite, quer aufgeschnittene Markbeine auf jeder Seite nur ca. 2 Minuten). Gleichzeitig Brotscheiben anrösten.

Markbein herauslösen, evtl. noch kurz schaumig mixen und auf Brotscheiben streichen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer, Kapern und gehacktem italienischem Peterli nach Belieben würzen.

Zubereitung Pimientos del Padrón

Pimientos unter fliessend kaltem Wasser gut abspülen.

Eine feuerfeste Schale mit wenig Öl beträufeln und Pimientos hinzugeben. Die feuerfeste Schale direkt auf den Grillrost legen. Nach ca. 10 Minuten die Pimientos wenden. Nach weiteren 10 Minuten Pimientos mit grobem Meersalz abschmecken, auf Küchenpapier abtropfen und warm oder kalt servieren.



Guten Appetit!