

Rezept: Gegrillte Côte à l'os mat Chorons Zooss a Grompere vum Grill

Côte à l'os :

Côte à l'os	Circa 1,8kg
Salz	
Peffer	
Thymian	
Romarin	
Sonneblummenueleg	
Botter	50g

1. D'Côte à l'os mat Ueleg bepinselen.
2. Kräfteg mat Salz a Peffer wierzen.
3. 10 min roue loossen.
4. An der Tëschenzäit Botter schmélze loossen.
5. Mat enger Ficelle ee Pinsel aus Thymian a Romarin bastelen.
6. Op der wärmster Säit vum Grill gëtt d'Côte à l'os fir ongeféier 2 Minutten op all Säit schaarf gegrillt.
7. Op déi manner waarm Säit vum Grill leeën.
8. Mam gebastelte Pinsel d'Côte à l'os mat geschmoltener Botter besträichen.
9. Nach fir circa 2 Minutten op all Säit um Grill loossen.
10. Fir ongeféier 10 Minutte vum Grill huelen.
11. D'Cuisson kontrolléieren. Bei 52 Grad Celsius hu mer d'Côte op "saignant" gegrillt.
12. Virum Zerwéieren nach eng Kéier schaarf grillen a mat Botter bepinselen.
13. An Tranchë schneiden.
14. Waarm zerwéieren.

Sauce Choron:

Fir d'Reduktioun

Schallotten	100g
Wäisswäin-Esseg	100g
Peffer	2g
Estragon	

Alles matenee vermëschen. An engem Dëppe bis op d'Hallschent reduzéiere loossen an duerch eng Passe-vite schëdden. D'Reduktioun op d'Säit stellen.

Reduktioun	70g
Eegiel	80g (+-2pc)
Zitrounen-Zësst	0.5pièce
Gekläerte Botter (geschmolt)	300g
Salz	
Peffer	
Concentré de tomate	20g
Estragon	10g

1. D'Reduktioun mam Eegiel vermëschen.
2. Op niddreger Flam d'Mëschung op +/- 78 Grad erhëtzen. Dobäi gutt dra réieren.
3. Vun der Flam huelen.
4. No an no déi gekläerte Botter bäiginn. Konstant réieren.
5. Mat der Zitrouneschuel, Salz a Peffer wierzen.
6. Concentré de tomate bäiginn.
7. Gehackten Estragon virum Zerwéieren dra maachen.

Grompere vum Grill:

Gromperen	4 Stéck
Ueleg	
Salz – Fleur de sel	

1. D'Grompere gutt wäschen an ofdrénen.
2. An enger Schossel mat Ueleg vermëschen.
3. Gutt Salzen.
4. Um Grill fir circa 45 Minutten op klenger Flam goe loossen.
5. Vun Zäit zu Zäit dréinen.
6. Waarm zerwéieren.