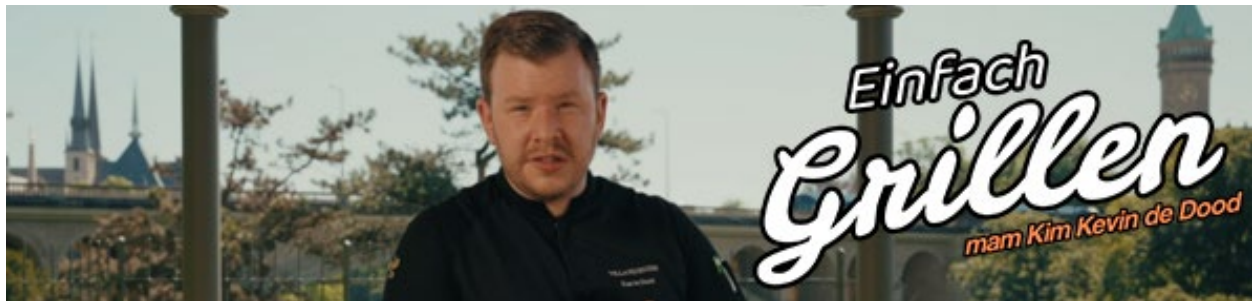




Schwéngsreppercher mat Gochujang a Broccolini

Fir 6 Persounen

Ingredienten:

Fir d'Schwéngsreppercher

- 3 Sträng Schwéngsreppercher
- 100 g Ketchup
- 80 g Gochujang (koreanesch Chilipaste)
- 16 g geräichert Paprikapudder
- Jus a Zest vun 2 grénger Zitrounen
- 70 g Hunneg
- 4 g geréischtert Sesamueleg
- 60 g Olivenueleg
- 10 g wäisse Sesam
- 10 g schwaarze Sesam

Fir de Broccolini

- 200 g Broccolini
- Olivenueleg
- Salz a Pfeffer

Zoubereedung:

D'Schwéngsreppercher

- De Ketchup, de Gochujang, de geräicherte Paprikapudder, de Jus an de Zest vun de grénger Zitrounen, den Hunneg, de Sesamueleg an den Olivenueleg zu enger homogener Marinad vermëschen.
- D'Schwéngsreppercher generéis mat der Marinad bepinselen.
- D'Reppercher an Aluminiumfolie awéckelen.
- Um Grill bei enger Temperatur vun ongeféier 140 bis 150 °C fir 1 bis 1½ Stonn lues garen.
- Aus der Folie huelen an nach eng Kéier liicht mat Marinad bepinselen.
- Bei héijer Hëtzt direkt iwwer der Flam grillen, bis d'Uewerfläch schéin karamelliséiert ass.
- De wäissen an de swaarze Sesam mat Hëllef vun enger Metallpassette um Grill liicht réischteren.
- De geréischtete Sesam iwwer d'Reppercher streeën.
- D'Reppercher a Portiounen schneiden a waarm zerwéieren.

De Broccolini

- De Broccolini botzen an eventuell déi ënnescht Enn ewechscheiden.
- Optional: Kuerz a gesalztem Waasser blanchéieren an ofschrecken.
- Mat Olivenueleg, Salz a Pfeffer wärzen.
- Um waarme Grill grillen, bis en eng schéin Faarf kritt an op verschiddene Plazen liicht ugeréischtert ass.
- Waarm zerwéieren.

Zerwéieren:

D'Schwéngsreppercher zesumme mam gegrillte Broccolini op waarmen Telleren zerwéieren. De karamelliséierte Gochujang-Glasur an de geréischtete Sesam suerge fir eng schéin Mëschung aus Séiss, Schaarf a Räucheraroma.