

Restaurant Moosalp

Tomahawk an Lärchenzapfenhartzmarinade Oliven Balsamico Süßkartoffellauchgratin mit wildem Alpenkümmel

Zutaten:

1000 gr Tomahawk (Rindskotelette)
4Lärchenzapfen
4dl gutes Olivenöl
1dl Balsamico dickflüssig
Meersalz grober Pfeffer

Süßkartoffellauchgratin

3Süßkartoffel
1 Kartoffel normal
1Halbe Stange Lauch
¼ Zwiebel
1Knoblauch
5dl Rahm
100 gr Aletschkäse
40gr Butter
1dl Fendant
Salz ,Pfeffer, Lauch, Muskat

Zubereitung:

Tomahawk beidseitig in der Pfanne kurz anbraten
Bei vorgeiztem Ofen 180 Grad 6 bis 7Min weiterbraten lassen
1 bis 2Min ziehen lassen vom Knochen lösen und aufschneiden
Nachwürzen
Mit Lärchenhartz Olivenbalsamico napieren

Zubereitung

Süßkartoffellauchgratin

Lauch in Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren und sofort abkalten im Eiswasser

Zwiebel, Knoblauch in Butter andünsten
Weisswein ablöschen

Rahm begeben
Salz, Pfeffer, Muskat würzen
Normale Kartoffel begeben und 2Min. kochen lassen
Süßkartoffel und Lauch begeben
Alpenkümmel würzen auf einem Blech verteilen mit Aletschkäse bestreuen
und im Ofen bei 190 grad backen