

# Kalbs Tomahawk | Wilder Brokkoli | Haferwurzel | Erbsentriebe

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

## Kalbs Tomahawk

ca. 1500g Kalbs Tomahawk von  
Delta Fleisch Hamburg  
Goldsalbeibutter, Knoblauchzehe, Himalajasalz

Das parierte Fleisch inklusive Knochen mit Himalajasalz würzen und von allen Seiten scharf anbraten bis es goldbraun ist. Das Fleisch bis 54°C Kerntemperatur auf einem Gitter im Backofen bei 80°C Heißluft (vorgeheizt) garen. 10 Minuten bei 70°C ruhen lassen.

Fleisch in aufgeschäumter Goldsalbeibutter mit etwas Knoblauch kurz nachbraten und final vor dem Servieren mit Pfeffer aus der Mühle und groben Meersalz würzen.

## Brokkoli

250 g wilder Brokkoli  
5 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
Salz, Pfeffer

Den Brokkoli kurz blanchieren, in Eiswasser abkühlen. Olivenöl, Salz Pfeffer und Zucker in einer Pfanne erhitzen und eine Hälfte des Brokkoli

darin glasieren. Die andere Hälfte mit einer Prise Puderzucker bestreuen und ohne Fett scharf auf dem Grill anbraten. Wenn der Brokkoli braun ist von Grill nehmen und mit Salz würzen.

## Haferwurzel

4 Haferwurzeln  
750 ml Wasser  
60 g Chardonnay Essig  
30 g Meersalz  
15 g Zucker  
1 Lorbeerblatt  
½ TL Korianderkörner  
2 Piment Körner

Das Wasser zusammen mit Essig, Salz, Zucker und Gewürzen kurz aufkochen lassen, damit eine Salzlake entsteht. Die heiße Salzlake über die Haferwurzeln gießen und 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Servieren, die Wurzeln in einem Teil der Lake erhitzen und mit Butter glasieren.

## Maispüree

500 g Maiskörner, gekocht  
40 g Butter  
Salz, Muskat

Den Mais mit etwas Flüssigkeit pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Butter aufkochen und zur Hälfte, bei ständigen Umrühren, reduzieren lassen. Anschließend mit Salz und Muskat abschmecken.

## Safran-Mini Mais

6 Fäden Safran  
16 Mini Maiskolben  
400 ml heller Kalbsfond  
Salz, Thymianzweig

Kalbsfond mit Safran, Salz und Thymian aufkochen. Den Minimais in dem Fond blanchieren bis er noch leichten Biss hat. Danach in einer Pfanne mit Butter und etwas Fond glasieren und wenn nötig nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Popcorn

160 g Popcorn Mais  
10 ml Rapsöl  
10 g geschmolzene Butter  
1 TL Honig  
Salz, Messerspitze Tandoori

Den Honig mit dem Salz und der geschmolzenen Butter mischen.

Rapsöl in einen großen Topf mit Deckel erhitzen. Popcorn Mais hinzugeben und Maiskörner aufpoppen. Die Honig Mischung über das warme Popcorn geben. Zudem eine Prise Tandoori über das Popcorn streuen und alles vorsichtig vermengen.

## Malzerde

50 g weiche Butter  
150 g Mehl  
10 g Zucker  
5 g Malz  
Salz

Den Backofen auf 160°C Umluft erhitzen.

Aus Mehl, Zucker, Malz, Butter und Prise Salz einem Teig herstellen. Dünn auf ein Backblech verteilen und auf mittlere Schiene 8 Minuten backen. Die ganz abgekühlte Erde zerbröseln, bis es wie trockene Erde aussieht.

Zum Anrichten: Erbsentriebe vom Keltenhof