



KALBS-BACK-RIBS | LANGOS-TEIG | GRILLGEMÜSE

Zutaten für 10 Portionen

Kalbs-Back-Ribs

- Kalbs-Back-Ribs 7 kg
- Premium Rub Smoky Mississippi 400 g

Langos-Teig

- Weismehl 1 kg
- Backhefe, Würfel 2 Stk.
- Salz 10 g
- Wasser 500 ml
- Vollmilch 200 ml
- Feinkristallzucker 8 g

Knoblauchöl

- Knoblauch 10 g
- Rapsöl 70 ml

Gemüse-Texturen

- Paprika, rot 1 kg
- Premium Olivenöl Extra Vergine Liguria DOP 60 ml
- Zitrone 20 ml
- Feinkristallzucker 5 g
- Salz, Pfeffer

Süßkartoffeln

- Premium Süßkartoffeln 300 g
- Sonnenblumenöl
- Zucchini 400 g
- Minze 15 g
- Premium Bio Apfelessig 15 ml
- Premium Olivenöl Extra Vergine Liguria DOP 45 ml
- Salz, Pfeffer

Aubergine

- Aubergine 1 kg
- Premium Olivenöl Extra Vergine Liguria DOP 200 ml
- Schwarzer Knoblauch, fermentiert 5 g
- Tahina Sesamcreme 30 g
- Kreuzkümmel 3 g
- Zitrone 10 ml

Avocado

- Avocado 2 Stk
- Yuzusaft 5 ml
- Koriander 3 g
- Chilischoten, rot
- Salz, Pfeffer
- Champignons, weiss 40 g
- Feta 70 g

Zubereitung

Kalbs-Back-Ribs

Die Ribs bei Bedarf auf der Knochen-
seite einschneiden und die Silberhaut
entfernen. Mit dem Premium Rub
Smoky Mississippi einreiben und im
Ofen bei 110 Grad für ca. 4 Stunden
weich garen.

Tipp: Die Ribs mit einem zerknüllten
Backpapier bedecken.

Langos-Teig

Die Hefe mit dem Zucker in der
lauwarmen Milch-Wasser-Mischung
auflösen. Mit dem Mehl und dem Salz
zu einem glatten Teig verkneten.
Eventuell noch Mehl nachgeben.
Zugedeckt bei Zimmertemperatur für
eine Stunde gehen lassen. Aus dem
Teig kleine Fladen formen und diese in
heissem Öl goldbraun frittieren.

Knoblauchöl

Aus Knoblauch und Öl eine Paste mixen
und damit die noch warmen Langos
bestreichen.

Gemüse-Texturen

Paprika vierteln, entkernen und mit den
restlichen Zutaten einreiben. Im Ofen
zugedeckt bei 150 Grad weich schmo-
ren. Die Schale abziehen und mit einem
Stabmixer fein pürieren. Eventuell
nochmals abschmecken.

Süßkartoffeln

Die Premium Süßkartoffeln mit einer
Aufschnittmaschine inklusive Schale in
feine Scheiben schneiden und frittieren.
Die Zucchini waschen und mit einem
feinen Hobel in dünne Scheiben hobeln.
Zu einem rohen, marinierten Salat
verarbeiten.

Aubergine

längs halbieren, einschneiden und mit
ein wenig Olivenöl bestreichen.
Ebenfalls bei 150 Grad im Ofen nicht
zugedeckt weich schmoren. Das
weiche, ausgekühlte Fruchtfleisch mit
den restlichen Zutaten zu einem Püree
verarbeiten.

Avocados

Avocados schälen, entkernen und in
feine Würfel schneiden. Mit den
restlichen Zutaten als Tatar verarbeiten.
Champignons kurz vor dem Anrichten
mit einem Trüffelhobel fein hobeln.
Den zerbröckelten Fetakäse auf den
Kalbs-Back-Ribs verteilen.

