CARAVANING

BRIAN ON TOUR — DÄNEMARK

Dänisches Surf‘n‘Turf aus Lammkarree und Hummer an Coleslaw

In Dänemark findet Brian allerhand Gelegenheiten, Köstlichkeiten aus den tollen, unterwegs gesammelten Zutaten zu zaubern. Für das finale Dinner bringt er einen beliebten Klassiker für ausgelassene Grillabende mit: Ein deftiges Surf’n’Turf. Und wie könnte es bei Virtuose Brian auch anders sein, gibt er dem amerikanischen Gericht seine ganz persönliche – dänische – Note.

Zutaten — 3 Personen

- **1** Lammkarree (ganz)
- **1** Hummer (ganz, 600 - 900 g)
- **1** Rotkohl
- **2** Paprikas
- **2** Zitronen
- **2** Limetten
- **1 Bund** Radieschen
- **2 Tassen** Zucker (ca. 400 g)
- **1 Tasse** Salz (ca. 200 g)
- **1 Flasche** Apfelessig

Zubereitung

Das Lammkarree, je nach Lust und Möglichkeit, im Beefer, in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten.

1. Für den Coleslaw Rotkohl und Paprika in lange dünne Streifen schneiden oder reiben und mit Radieschen in Scheiben in einem Topf miteinander vermischen.
2. Eine Tasse Salz darüber streuen und mit den Händen einmassieren. Das Salz für 30 Minuten zur Entwässerung des Gemüses einwirken lassen. Anschließend das überschüssige Wasser abgießen.
3. Zwei Tassen Zucker zugeben, den Rotkohl-Paprika-Mix mit Apfelessig abdecken und wieder mit den Händen in das Gemüse einmassieren. Sollte die Mischung zu sauer sein, kann nach eigenem Ermessen mehr Zucker hinzugefügt werden.
4. Anschließend den Saft aus einer halben Zitrone hinzugeben und mischen.
5. Karrees runterschneiden, anbraten und mit Meersalz bestreuen, auf ein Gitter verteilen und im Grill oder Beefer garen.
6. Den Hummer in kochendem Wasser im Topf kochen oder bei 800 Grad im Beefer zubereiten.
7. Den Coleslaw auf einen Teller geben und den Hummer sowie das Lammkarree daneben platzieren. Mit der restlichen Zitrone, den Limetten und Radieschen garnieren.

Velbekomme!

(Guten Appetit!)