

Rezepte von TV - Koch Björn Freitag anlässlich seines Besuchs bei uns mit Showkochen auf unserem "Tag des offenen Hofes 2014".

Tramezzini mit Wagyu, Spargel und grüner Sauce

500g	Wagyu-Schulter geschmort Frisches Tramezzini
1	rote Zwiebel in Ringe geschnitten
100g	weißer Spargel geschält
10ml	weißer Essig
20ml	Wasser
1 El	Zucker
je 1 Bd .	Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Sauerampfer
200ml	Crème fraîche
100ml	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer

Die Schulter am Knochen bei 140°C im Ofen für 3Std. schmoren. Anschließend das Fleisch vom Knochen lösen und in Streifen schneiden.

Den Spargel in feine Stifte schneiden und mit der Zwiebel zusammen anschwitzen. Anschl. mit dem Essig, Wasser und dem Zucker zusammen einkochen.

Für die grüne Sauce alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. Danach durch ein feines Sieb streichen.

Die Tramezzinischeiben rösten und dann abwechselnd belegen.