



Kalbsschulterspitz "24h" vom Bigg Green Egg

Albula Kartoffeln / Zitrone / Tapioka

Rezept:

1 Kalbsschulterspitz (ca.500-700g)

2 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

90g Oyster Sauce

100g Senf

1 Lorbeerblatt

50g Honig

50g Ingwer

120g Sweet Chili Sauce

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Kalbsschulterspitz:

Den Kalbschulterspitz 2 Tage in der Marinade einlegen

Den marinierten Kalbsschulterspitz bei 110 -120 Grad 6 Stunden garen

Albula Kartoffeln:

300g Albula Kartoffeln Roseval

20g Butter

150ml Milch



1 Msp.Muskat

Salz

Pfeffer

Zitronenabrieb

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen

Noch heiss durch die Kartoffelpresse durchpassieren

Butter einrühren, mit Salz und Muskat abschmecken

Die heisse Milch und Butter begeben

Mit Zitronenabrieb verfeinern

Tapioka Chips:

250g Tapioka

1.5l Wasser

Den Tapioka in Wasser unter ständigem rühren ca.20 Minuten kochen, abseihen kurz durchwaschen
mit Sepia Tinte versetzen

Auf Silpat aufstreichen und im Ofen bei 130 Grad ca. 1 Stunde trocknen

Danach in Öl bei ca.200 Grad frittieren

Anrichten:

Kartoffelzitrone in tiefen Teller geben

Den gegarten Kalbsschulterspitz daraufsetzen und mit Tapiokachips ausgarnieren

Viel Spass beim nachkochen

Euer Sigg

<http://siggi.cooking/>