



Blackburns
Bacon
★★★★ *Bar-B-Que*

Little Hawk Blackburn hat schon als Schüler sein Taschengeld mit Küchenjobs in den BBQ-Restaurants seiner Heimatstadt Kansas City aufgebessert – der Sprung zur professionellen Kochausbildung war da nur noch ein kleiner. Der Liebe wegen kam er 2007 nach Deutschland, und so wurde Bielefeld zu seiner zweiten Heimat. Hier sorgt er in seinen Seminaren dafür, dass

das authentische amerikanische Barbecue auch in Westfalen wurzelt. Eine Spezialität von ihm: Bacon! Dieses saftige Bauchfleisch vom Schwein, das einem schon beim Gedanken daran den Mund wässrig macht und beim Grillen die herrlichsten Aromen freisetzt. Kurz und gut: Hier kommt die Umami-Bombe für den guten Geschmack!



ZUTATEN:

- 400 g Steak (hier: Black Angus)
- 1 Käsestange
- 2 EL Bacon-Jam
- 1 Granny Smith-Apfel
- Butter

Für den Bacon-Jam:

- 500 g Speckstreifen, fein gewürfelt
- 1 große süße Zwiebel, fein gewürfelt
- 8 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Strauchtomate, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 TL Chilipulver
- ½ TL Paprikapulver
- ¼ TL koscheres Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 120 ml Whiskey (hier: Gentleman's Whiskey von Jack Daniels)
- 120 ml Ahornsirup
- 2 EL Walnussessig
- 2 EL Apfelessig
- 110 g packed brown Sugar (alternativ Ahornsirup mit braunem Zucker zusammen mischen und für mindestens 1 Stunde, am besten über Nacht, stehen lassen)

Little Hawks Tipp: Die Zubereitung wird erleichtert, wenn der Speck zunächst eingefroren und dann erst in Stücke geschnitten wird.

Steak Crostini mit *Bacon* Jam Topping

★ Den Grill vorbereiten und in einer großen Pfanne den Speck bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Dabei darauf achten, dass er nicht anbrennt. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und das Fett aus der Pfanne bis auf 2 EL entfernen. Schalotten und Zwiebeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Knoblauch zugeben und für 30 Sekunden kochen lassen. Gewürze und Tomaten einrühren. Von der Hitze nehmen und Whiskey und Ahornsirup angießen. Anschließend die Hitze erhöhen und alles zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren für 3 Minuten kochen. Essig und braunen Zucker zufügen, weitere 3

Minuten kochen lassen und dabei ständig umrühren. Jetzt den zerbröckelten Speck dazugeben, die Hitze reduzieren und weitere 12 Minuten kochen lassen, dabei alle paar Minuten umrühren. Die Marmelade etwas abkühlen lassen und für einen feineren Jam die Hälfte in einer Küchenmaschine glatt pürieren. Das Püree in die restliche Marmelade untermischen. Das Steak bis zur gewünschten Kerntemperatur grillen (medium-rare ist empfohlen). Während das Steak ruht, die Käsestange in dünne Scheiben schneiden, diese von einer Seite mit Butter bestreichen und kurz tosten. Das Steak in Tranchen schneiden, jede Brotscheibe mit 2 bis 3 Tranchen belegen und mit etwa 1 Teelöffel der Bacon-Jam garnieren. Den Apfel in sehr dünne Dreiecke schneiden und auf der Bacon-Jam als essbare Deko platzieren.



Bacon-Ranch

Steak-Burrito



★ Zuerst für das Ranch-Dressing die Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren.

In einer kleinen Schüssel die Avocado mit Hilfe einer Gabel zerdrücken, bis nur noch kleine Stücke übrig sind. Limettensaft einrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill auf 200 °C vorheizen. Auf einem großen Backblech mit einem darüberliegenden Rost 5 Speckscheiben nebeneinander auslegen. Die restlichen 5 Speckstreifen quer darauflegen und mit den untenliegenden Streifen zum Netz flechten. In der indirekten Grillzone für ca. 15–20 Minuten grillen, bis der Speck leicht Farbe angenommen hat, aber noch biegsam ist. Etwas abkühlen lassen.

Das Steak nach Belieben bis zum gewünschten Garpunkt grillen und anschließend in Tranchen schneiden. Das Bacon-Netz auf die Arbeitsfläche legen und mit Küchentüchern abtupfen.

Eine dünne Schicht der Avocado-Mischung auf der Hälfte des Bacon-Netzes verteilen und mit Eisbergsalat und Tomaten belegen. Dann mit den Steak-Tranchen belegen und mit dem Ranch-Dressing beträufeln.

Den Speck von unten über den Belag legen und einrollen, anschließend in zwei Hälften schneiden und noch mal kurz auf dem Grill anwärmen.

Mit etwas Ranch-Dressing zum Dippen servieren.



ZUTATEN:

- 10 Scheiben Bacon
- 1 Avocado
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Rindersteak (mindestens 400 g)
- 3 EL gewürfelte Tomaten
- 80 g Eisbergsalat, sehr fein geschnitten
- 2 EL Ranch-Dressing (gerne auch mehr) zum Dippen

Für ca. 500 g Ranch-Dressing (Dip):

- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ TL Salz
- 300 g Mayonnaise
- 4 EL Buttermilch
- 2 EL Blatt Petersilie, fein gehackt
- 1 Strang Frühlingslauch (weiß und grün), fein geschnitten
- ¾ TL Orangenschale von der Bio-Orange, fein gerieben
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



ZUTATEN:

- 8 Scheiben Speck, in 1 cm-Stücke geschnitten
- 50 g süße Zwiebel, fein gehackt
- 90 g Mehl (Type 405)
- 2 EL frischer Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1/8 TL Cayennepfeffer
- 160 ml Milch
- 1 großes Ei, aufgeschlagen
- 1 EL Raps oder Pflanzenöl
- 100 g Mais (frisch, TK oder aus der Dose)
- 65 g Jalapeño-Käse, klein gewürfelt (alternativ anderer Chilikäse oder Gouda)
- warmer Ahornsirup zum Servieren

★ Den Grill vorbereiten und in einer mittelgroßen Pfanne die Speckstücke anbraten, bis sie anfangen zu bräunen. Dann die Zwiebel hinzufügen und so lange mitbraten, bis der Speck knusprig und die Zwiebel weich ist. 1 gehäuften Esslöffel der Speckmischung herausnehmen und bis zum Servieren beiseitestellen. Während der Speck brät, Mehl, Schnittlauch, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Milch, Ei und Öl einrühren und alles zu einer feuchten Teigmasse verarbeiten. Speckmischung, Mais und Käse einrühren, sodass die Masse dicklich wird. Sol-

len die Griddle Cakes etwas dünner als abgebildet werden, etwas mehr Milch zufügen.

Eine Bratpfanne oder eine Feuerplatte erhitzen und einfetten. Etwa 100 ml des Teigs auf die heiße Fläche gießen und den Griddle Cake 3 bis 4 Minuten pro Seite grillen, bis er goldbraun ist. Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Griddle Cakes zum Servieren stapeln und mit der zurückgehaltenen Speckmischung bestreuen. Zum Schluss alles mit einem guten Schluck warmem Ahornsirup übergießen.



Bacon ★★ ★ and Corn Griddle Cakes