

## Flanksteakwürfel auf lauwarmen Linsensalat mit Schokoladenjus

Ein Rezept für 4 von genussnomade Stefan Wiertz zur NOMAD DESIGN LINE by Supergrau®

### 1 kg Flanksteak

umseitig in der heißen Pfanne anbraten.

### 1 Bu Thymian

### 4 St Knoblauchzehen; leicht andrücken

### 1 St Bio-Zitronen-Schale

die Zutaten auf ein mit Pergament ausgelegtes Backblech geben und das ca. 10 Min nach dem anbraten geruhte Flanksteak darauf betten.

Nun im vorgeheizten Backofen bei 85° C ca. 2 Std garen.

### 1/8 L Rotwein

### 1/4 L Bratenjus

in einem Topf bei starker Hitze auf 1/3 reduzieren.

### 100g fein gewürfelte Herenschokolade

im Wasserbad bei 60C schmelzen.

Hernach die flüssige Schokolade zusammen mit etwas geeister, fein gesalzener Butter unter die reduzierte Jus heben. Mit Salz & Pfeffer aus Mühle abschmecken .

### 200 g im Kalbsfond gegarte grüner Linsen

in eine große Schale geben und mit etwas gutem Olivenöl beträufeln.

### 1 El feinst gewürfelter frischer Ingwer

### 2 El feinst gewürfelter frischer Knoblauch

### 4 El feinst gewürfelte rote Zwiebel

### 1 El feinst gewürfelte gelbe Paprika

### 1 El feinst gewürfelte rote Paprika

### 1 El Bio-Zitronenabrieb

### etwas Olivenöl

### etwas Himbeeressig

alle Zutaten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasieren & mit dem Himbeeressig abgelöscht unter die gegarten grünen Linsen geben.

Je nach Gusto mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Gerne mit etwas frisch gezupften Koriander verfeinern.

No.  
1/5





## Spaghetti im geschäumten Kalbsfond mit Jakobsmuschel & Kräutersaiblingswürfeln

Ein Rezept für 4 von genussnomade Stefan Wiertz  
zur NOMAD DESIGN LINE by Supergrau®

**400 g al dente gekochte frische Spaghetti**

in eine warme Schüssel geben.

**200 ml Kalbsfond**

**100 g fein gesalzene Butter**

in einem Topf auf 1/3 einkochen lassen und mit einem Stabmixer schaumig pürieren.  
Dann sofort über die gekochten Spaghetti geben und mit frisch geriebenem Muskat  
abschmecken.

**200 g fein gewürfelte Kräutersaiblinge**

**2 El feinst gewürfelter Knoblauch**

**2 El feinst gewürfelte Zwiebel**

**1 El gezupfter frischer Thymian**

**1 El Ahornsirup**

**etwas fein gesalzene Butter**

alle Zutaten in der heißen Pfanne ca. 7 min karamellisieren lassen  
und sofort unter die Spaghetti heben.

**4 St ausgelöste Jakobsmuschel**

umseitig in der selben Pfanne ca. 3 Min anbraten.

**6 cl ile Four / Yuzu Sake**

**1 El fein gesalzene Butter**

mit Yuzu ablöschen und zusammen mit der Butter kurz aufschäumen.

Mit etwas Salz & Pfeffer abschmecken und servieren.

No.  
2/5



NOMAD KITCHEN CUBES »DESIGN LINE by Supergrau®«





## Perlgraupenrisotto mit Walnüssen & lackierter Gamba

Ein Rezept für 4 von genussnomade Stefan Wiertz  
zur NOMAD DESIGN LINE by Supergrau®

**100 g feien Perlgraupen**  
**4 El fein gewürfelter Staudensellerie**  
**4 El fein gewürfelte Möhren**  
**4 El fein gewürfelte weiße Zwiebel**

### etwas Olivenöl

alle Zutaten in einem großen Topf  
kurz umseitig in etwas Olivenöl glasieren.

### 1 L kochender Kalbsfond

mit dem heißen Kalbsfond nach und nach unter stehtem rühren  
ca. 15 Min zu einem Risotto einkochen.

No.  
3/5

**50 g geschrotete Walnüsse**  
**1 El fein gesalzene Butter**  
**1 El Ahornsirup**  
**1 El gezupfter frischer Thymian**

alle Zutaten in einer Pfanne ca. 5 Min karamellisieren lassen.  
Noch heiß unter das Risotto heben.

**8 St 6/8 gepulte & entdarmte Riesengarnelen**  
**2 El fein gewürfelter Knoblauch**  
**3 El Limejus**  
**1 El fein gesalzene Butter**

alle Zutaten in einer Pfanne unter schwenken ca. 7 Min lackieren.

Je nach Gusto mit Salz & Bio-Zitronenabrieb abschmecken.





## Lammfinger in Amarena-Pfeffer-Jus auf Sellerierahm

Ein Rezept für 4 von genussnomade Stefan Wiertz  
zur NOMAD DESIGN LINE by Supergrau®

### 12 St Lammfinger ( Unterrückenfilet )

kurz umseitig in einer heißen Pfanne anbraten  
und anschließend ca. 10 Min auf einem Holzbrett zum ruhen legen.

### 1/8 L Lammfond

### 1/8 L Rotwein

### 1/8 L Amarenasirup

### 3 El grüner Pfeffer aus der Lake

die Zutaten in einem kleinen Topf auf 1/3 einkochen  
und mit einem Pürierstab fein aufschäumen.

### 4 El Amarenakirschen

je nach Gusto geschnitten zugeben.

### 1 St Sellerie; geschält & gewürfelt

### 1 L Apfelsaft

den Sellerie im Apfelsaft ohne Deckel ca. 20 Min kochen.

### 1/8 L Sahne

### 3 El fein gesalzene Butter

zum gekochten Sellerie geben.

Mit Salz, Pfeffer & frisch geriebenen Muskat abschmecken.  
Und nun nach und nach im Standmixer fein pürieren.

No.  
4/5



NOMAD KITCHEN CUBES »DESIGN LINE by Supergrau®«



## Lachsforellentartar auf Apfel-Kartoffelsalat

Ein Rezept für 4 von genussnomade Stefan Wiertz  
zur NOMAD DESIGN LINE by Supergrau®

### 250 g Lachsforellenfilet ohne Haut und Gräten

mit einem kalten Messer in feinste Würfel schneiden  
und in eine gekühlte Stahlschüssel geben.

### 4 St geschälte, entkernte und fein gewürfelt

### 4 St geschälte, gewürfelte und gekochte Kartoffel

### 1 St geschälte, gewürfelte weiße Zwiebel

in einer Schüssel gut vermengen.

### 1 El grober Senf

### 2 El YUZU Sake

### 3 El Rapsöl

### 1 St Bio-Zitrone; abgerieben & entsaftet

### etwas Salz & Pfeffer

zu einer Marinade verrühren und  
mit der Apfel-Kartoffelmasse vermengen.

### 2 El Creme Freche

### 1 St reife Avocado in kleinen Würfeln

### etwas Räuchersalz

mit einem Pürierstab fein pürieren.

### 2 Sch zerbröseltes Schwarzbrot

in einer Pfanne kurz kross ausbraten.

Nun die Zutaten in einem Anrichtering übereinander stapeln  
und je nach Gusto noch mit frisch gezupften Kräutern abrunden!

Weitere Rezepturen finden Sie u.a. in den Kochbüchern des genussnomaden  
z.B. Fleisch satt!, Räuchern, Grillen für echte Kerle & richtige Mädchen, Arganöl das  
Kochbuch. Mit den genüsslichsten Grüßen »genussnomade« Stefan Wiertz

CREDITS: REZEPTENTWICKLUNG & FOODSTYLING STEFAN WIERTZ,  
SETSTYLING INES HALFMANN, FOTOGRAFIE GUIDO SCHROEDER;  
I.A. GUSTO GROUP GMBH / DESIGN & UMSETZUNG BY BAGO DIWA®, © 2014

No.  
5/5

