

Frühjahr 2020



GSV-Forum
Beiträge: 4.050.091
Themen: 233.242
Registrierte Benutzer: 123.752
(Stand 04.2020)

#REZEPTE #SPEZIAL #EINFACH-***

GSV-INFO VON GRILLERN FÜR GRILLER

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04-05	Grillsportverein History
08-08	Jack the Grizzly Kamado Grill
Grill-Rezepte:	

16-30	Beilagen
32-40	Dessert
42-47	Fisch
48-53	Geflügel
54-59	Rind
60-64	Taigawutz
67-79	Cornelia Poletto
80-122	*** Sterneküche mit Otto Gourmet Alexander Herrmann, Anton Schmaus, Dietmar Priewe, Kolja Kleeber, Marco Müller, Tim Raue, Patrick Weindl, Phil Beerhold

124-133	Simogas: Grillen wie in Spanien - mit dem Plancha-Grill
138-143	GSV Grill Eigenbauten
142-145	Letzte Seiten



Liebe Grillfreunde,

die 4 Millionen Beiträgegrenze haben wir dieses Jahr geknackt - Respekt - unser Dank allen Besuchern, Mitglieder/innen, unserem Admin und seinem Team.

Das Virusviech Corona wirbelt unser Leben gehörig durcheinander, deshalb in dieser Ausgabe: Rezepte, Rezepte, Rezepte ...

Eine gute Gelegenheit sich abzulenken und altbekannte Rezepte neu zu entdecken oder einfach mal wieder Neues auf dem Grill zuzubereiten? Ich habe für euch einige Grillrezepte zusammengestellt, mit von der Partie diesmal auch die Jungs und Mädels aus der Sterneküche: Alexander Herrmann, Anton Schmaus, Dietmar Priewe, Kolja Kleeber, Marco Müller, Tim Raue, Patrick Weindl, Phil Beerhold, Cornelia Poletto und Goodfather Taigawutz.

Da wird euch sicher nicht langweilig, guten Hunger und gutes Gelingen!

#grillathome#bleibtgesund#let'sdobbqbaby!

Mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
Mai 2020



Neben Grillex und
Intensivreiniger:
Desinfektionsmittel von
Assindia



Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

<https://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/>

Redaktionsanschrift:
Grillsportverein
Redaktion GSV INFO pdf
Rudolf Jaeger
Im Winkel 17
D-87463 Reicholzried
Tel. 0049 8374 230173
Fax. 0049 8374 230174

Herausgeber: Rudolf Jaeger (V.i.S.d.P.)
pr@grillsportverein.de
Chefredaktion: Leo Fischer

Die GSV-Info-Pdf erscheint 2 x jährlich
(Frühjahr/Sommer und Herbst).

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, sofern nicht anders
vermerkt
GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Grillgeräte oder Grillzubehör wird keine Haftung übernommen. Für die mit Namen oder Signatur gekennzeichneten Beiträge übernimmt die Redaktion lediglich die presserechtliche Verantwortung. Die in dieser GSV-INFO-pdf veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

Weiterleitungen, Vervielfältigung sowie Speicherung der pdf im Ganzen ohne Änderungen sind mit ausdrücklicher Genehmigung von Grillsportverein, Rudolf Jaeger erwünscht. Sämtliche Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Wiedergegebene Warennamen können zugunsten der jeweiligen Berechtigten markenrechtlichem Schutz unterliegen. Wer eine Seite ohne Werbung findet bitte melden. Wer Rechtschreibfehler findet kann sie behalten.



*"Grillsportler bei
der Arbeit..."*

GRILLSPORTVEREIN HISTORY



Mitte der 90er-Jahre trafen sich regelmäßig viele junge Herren in ihrer Studentenzeit zum gemütlichen Beisammensein bei Grillgut und kühlen Getränken. So beginnt die Erfolgsgeschichte des Deutschen Grillsportvereins

Nach langem Brainstorming gründeten diese Studenten 1997 den ersten Deutschen Grillsportverein – kurz GSV genannt. Nun mag man sich fragen, was Grillen mit Sport zu tun hat? Grillen ist nicht nur körperlicher Sport, sondern auch ein Sport des Denkens und der Technik. Alles muss planvoll vorbereitet und durchgeführt werden und genauso wie beim hektischen Küchenbetrieb kommt man sehr schnell ins Schwitzen.

Kurz darauf wurde die Domain www.grillsportverein.de registriert und mit Inhalten gefüllt. Damals waren Internetseiten und Domains kostspielig und auch noch nicht so häufig vertreten wie heutzutage. Über das Thema „Grillen“ gab es nur vereinzelt bis gar keine Informationen im deutschsprachigen Internet. Diese Lücke schloss der GSV nach und nach. Zuerst wurden Bilder und Videos vom Grillen eingestellt und kurz darauf kamen die ersten brauchbaren Forensysteme auf den Markt. Kaum war das Forum im Netz (mit phpbb 1!), füllte es sich schon mit vielen brauchbaren Themen und Beiträgen.

Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähten platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem gut

6.000 Rezepte in der Datenbank verzeichnet waren, wurde im Jahre 2009 auch die Rezeptdatenbank völlig neu geschrieben, um einen größeren Komfort für die Benutzer zu bieten.

Auch die Forensoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 & 2013 & 2019 wurde das System jeweils auf eine neue, professionelle Software umgestellt. Außerdem wechselte der GSV auf ein zeitgemäßes Design und schuf eine Verbindung zwischen Forum und Rezepten: Sobald der User im Forum registriert ist, hat er automatisch Zugriff auf alle Komfortfunktionen der Rezeptdatenbank mit Grillrezepten.

Aktuell verzeichnet der GSV im Forum über 4.000.000 Beiträge und über 127.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 500 GB Traffic mit Zehntausenden Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein. Der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet.

Der Grillsportverein war schon immer die Referenz zum Grillen im Internet und baut seine Stellung zunehmend aus.

GSV START 1997

500 GB TRAFFIC / TÄGL.

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR



Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:

1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.600 Rezepte zu jedem Thema in der Grillrezepte-Datenbank, weitere Zehntausende Rezepte im Forum. Jeder kann Rezepte und Bilder ins Netz stellen!
3. das Grillwissen:
alles zum Thema Grillen für Anfänger und Profis!

LET'S DO BBQ!



*KALTRÄUCHERN, HEISSRÄUCHERN,
BBQ & SMOKEN - IMMER EIN
ERSTKLASSIGES ERGEBNIS!*



www.borniak.de



**ZRÓBMY
BBQ!**



*Nowy Smoker
dla miłośników
BBQ i Slow-Food*



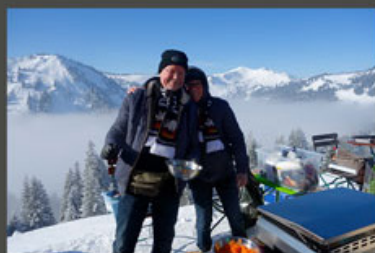
rekomendowane przez
Rudolf Jaeger
*Top 10 zespołów w zawodach
gotowania i BBQ na świecie.
Autor bestsellerów Grill i BBQ*
Rudolf Jaeger



borkiak.pl



Jack the Grizzly Kamado Grill Winter 29.02.2020 Hörnis Nest Bolsterlang



GRIZZLY GRILLS KAMADO LARGE € 899,00

Der Grizzly Grill für alle Fälle, dank mehrzweckigen Kochsystemen mit bewährten Einzelteilen. Er verbindet Ihren Grillgust den charakteristischen Geschmack von Lagerfeuer - ange-reichert mit Räucheraromen, wenn Sie durch den praktischen Chip Feeder Räucherchips zufügen. Er kommt als vollständiger Satz mit festem Gussstahl und klappbarem Seitenständer aus Massivholz.



- Höhe 138 cm, ø 61 cm
- Hochwertige Keramik mit 18 Jahren Garantie
- Smoke-Pellat-System aus Edelstahl
- Aluminium-Stahl & 4-fache Feuerbox aus Keramik
- Edelstahlhaken
- Henkel - Kasten-Befestigung
- Einzigartige Seitenständer aus Bambus
- Faltbares Gestell aus pulverbeschichtetem Stahl
- Mehrzweckiges Kochsystem mit 2 halbrunden Edelstahlrosten und Räucherboxen aus Keramik
- Holzständer aus Edelstahl, Pellet-System und Kochschaber



GRIZZLY GRILLS KAMADO COMPACT € 399,00

Der kleine Bratenbruder des Kamado Large lässt sich im Kofferraum auf Abenteuerurlaub mitnehmen und passt auf den Balkon. In seinem Gestell mit Grillen ist es leicht zu transportieren und steht sicher auf unebenem Boden. Dabei kann er in Sachen Geschmack und Grillleistung mit dem ganz Großen locker mithalten.



- Edelstahl-Gestell 22 cm mit Räucherbox aus Keramik
- Feuerbox aus hochwertiger Keramik
- Tragbares Pulverbeschichtetes Gestell mit 2 Massivholz-Grillen





Auswertung Jack the Grizzly Kamado Grill – Winter 29.02.2020							
Max 10 Punkte							
Tellernummer. / Team	Fleisch	Fleisch	Dessert	Dessert		Gesamt	Platzierung
BBQ Haus	7,90	5,00	7,60	8,60	29,10	56,50	10
	6,80	7,00	8,20	5,40	27,40		
Rock'n Rost Bergwinkel	7,30	8,60	6,00	6,60	28,50	60,00	5
	6,80	8,10	9,00	7,60	31,50		
Ökogourmet	7,20	8,60	6,60	6,80	29,20	54,80	12
	7,60	6,00	6,00	6,00	25,60		
BBQ rockt**	7,80	8,20	6,20	5,00	27,20	50,80	18
	7,70	6,30	6,20	3,40	23,60		
Passion BBQ meets GSV	8,60	7,00	8,00	8,00	31,60	61,20	4
	6,90	6,50	7,60	8,60	29,60		
Smokin's	6,50	8,80	7,00	8,00	30,30	59,50	6
	6,40	6,60	8,40	7,80	29,20		
Swiss BBQ halb gar	8,00	6,70	9,00	8,00	31,70	58,00	9
	6,10	8,20	7,00	5,00	26,30		
Swiss BBQ fast durch Team	7,00	7,20	6,60	6,20	27,00	56,40	11
	6,70	6,20	7,20	9,30	29,40		
Allgaier Dopfer	6,30	7,90	8,20	8,00	30,40	64,10	3
	8,80	8,70	7,20	9,00	33,70		
Benjamin's Best Quality	6,00	7,10	6,40	6,20	25,70	50,60	19
	6,70	6,00	5,00	7,20	24,90		
Speel the fire	7,30	6,20	5,40	6,20	25,10	53,10	15
	6,30	7,70	7,60	6,40	28,00		
SGG Stöckach	6,50	7,20	8,00	6,60	28,30	59,30	7
	6,80	8,20	8,00	8,00	31,00		
Grillbüffel	5,60	5,00	6,20	6,00	22,80	48,90	20
	6,20	7,10	6,20	6,60	26,10		
Santos	8,00	6,60	6,60	8,00	29,20	53,10	15
	7,30	6,00	5,60	5,00	23,90		
MSS-BBQ	7,10	4,80	7,40	5,20	24,50	52,30	17
	7,10	7,30	6,80	6,60	27,80		
Chläggi-Brutler	9,00	7,80	8,00	6,80	31,60	64,30	2
	7,50	8,40	7,80	9,00	32,70		
Steakhunter Jüchen	8,30	8,60	10,00	9,60	36,50	65,95	1
	6,75	7,50	6,20	9,00	29,45		
BBQ-Granos					0,00	0,00	
Team Vuur en Rook	5,90	6,00	6,60	6,40	24,90	54,00	13
	6,00	6,90	8,00	8,20	29,10		
Diddi Backmeister	6,30	6,30	8,40	8,20	29,20	59,00	8
	7,30	7,70	6,60	8,20	29,80		
Frankenflamme	7,00	7,10	6,20	6,20	26,50	53,50	14
	7,60	6,00	7,20	6,20	27,00		

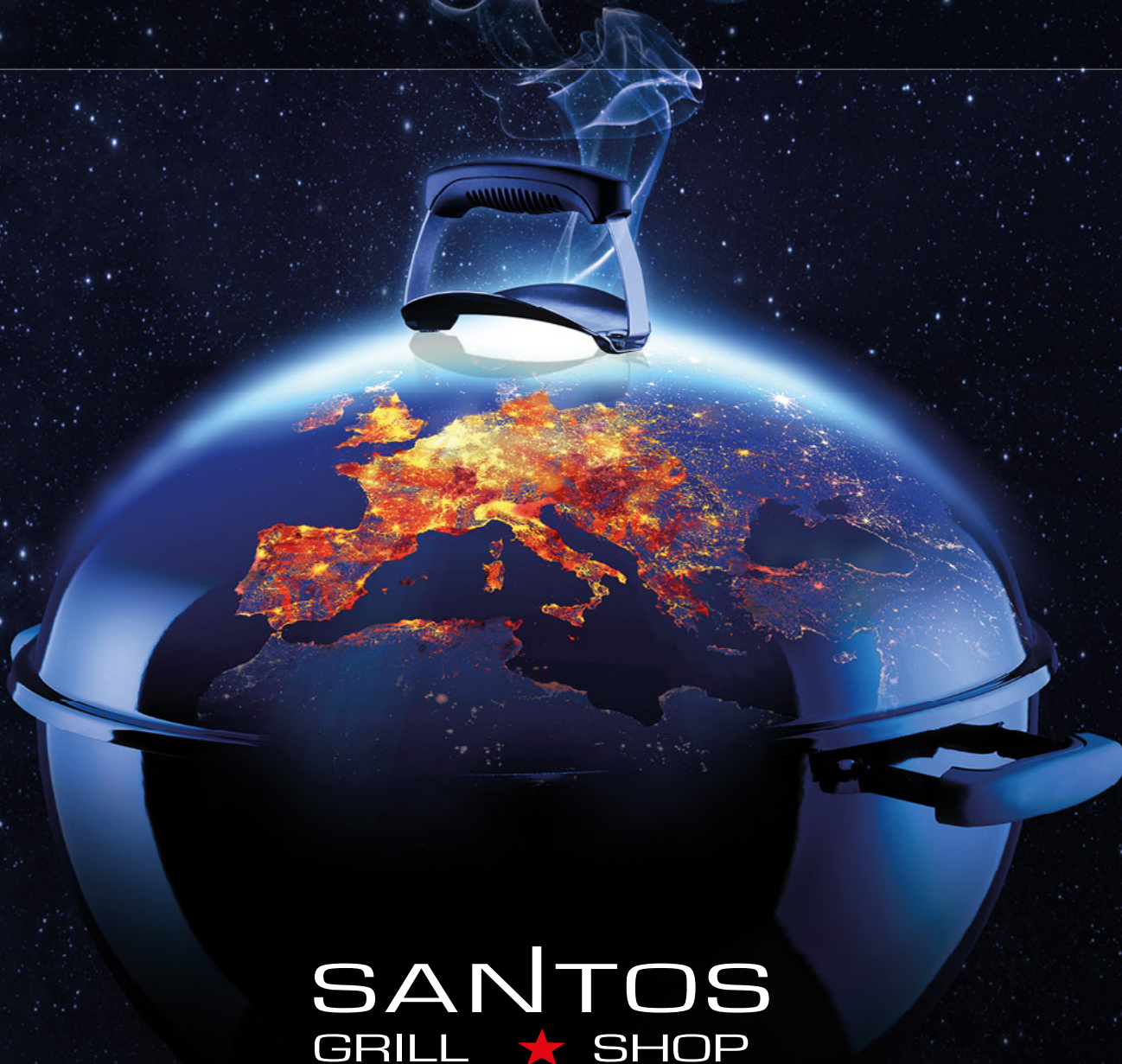


Mehr Bilder von Jack the Grizzly Kamado Grill

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/jack-the-grizzly-kamado-grill-die-bilder-yeah-baby.320572/>

GSV GRILLSHOP AKTIONEN

IMMER AKTUELLE ANGEBOTE FÜR GRILLS UND ZUBEHÖR



SANTOS
GRILL ★ SHOP

Teilweise bis zu **33% Rabatt**
auf Aussteller oder Vorführgrills!

Neue Zubehörartikel, Rabattaktionen und Grillevents bei Santos

Schaut einfach mal rein!

www.grillsportverein.de/forum/forums/grillshop-aktionen.208/

SANTOS
GRILL ★ SHOP

KOMMT UNS BESUCHEN!

Lasst Euch inspirieren und beraten



Mit Kompetenz und Leidenschaft
sind wir seit mehr als einem
Jahrzehnt Euer Ansprechpartner.



Macht Euren Einkauf zum
Erlebnis! Beratung, Verkauf
und Service aus einer Hand.

- 4.000 qm Grill-Erlebniswelt!
- über 400 Grillgeräte
- über 4.000 Grills
- Marken aus aller Welt
- gigantische Auswahl
an Zubehör



DIE **S** GASGRILL SERIE VON SANTOS



☑ S-301
öffnen

☑ S-318
öffnen

☑ S-418
öffnen

☑ S-401
öffnen

in Schwarz und Edelstahl

Preise ab 699,-€ (S-301)
bis 1.099,-€ (S-418)

Die Santos S-Serie ist als 3- oder 4-Brenner erhältlich.
Wahlweise mit Seitenkocher oder 800°C Seitenbrenner
plus Backburner ausgestattet. Die neue Gasgrill Serie
vereint alles, was das Herz von Grillfans höher schlagen lässt.

Hier zur S-Serie:

<https://www.santosgrills.de/santos-welt/santos-gasgrill-s-serie/>



ERSCHWINGLICHER DREHSPIESS MIT MOTOR

für Euren Gasgrill (für nur 69 - 89€)
passend für Napoleon, Broil King oder Weber!

 Kategorie
öffnen



DREHSPIESSKORB ECKIG

passend für alle Motor Drehspieße -
zum Einklemmen von Fisch oder Fleisch

 Artikel
öffnen

XXL SPIESS RONDELL SET FÜR DEN DREHSPIESS

 Artikel
öffnen

passend für alle Motor Drehspieße -
für Gyros, Rodizio usw.



DREHSPIESSKORB RUND

passend für alle Motor Drehspieße -
für Gemüse, Pommes oder sogar Popcorn vom Grill

 Artikel
öffnen

Grillgewürze / BBQ Gewürze, Rub x

royal-spice.de

AppsDie Bank für Privat-...Dashboard | Newsl...Newsletter2go Logi...Privatkunden: Girok...Index of /files/publi...

Katalog durchsuchen

HOME

GEWÜRZMISCHUNGEN

EINZELGEWÜRZE

BBQ SOSSEN

EDLES UND FEINES

WURST / SCHINKEN

GRILL

WE WANT YOU
FOR GREAT BBQ!

ALL AMERICAN BBQ RUB

BEEF

WE WANT YOU
FOR GREAT BBQ!

GEWÜRZMISCHUNG

WE WANT YOU
FOR GREAT BBQ!

ALL AMERICAN BBQ RUB

PORK

WE WANT YOU
FOR GREAT BBQ!

GEWÜRZMISCHUNG

WE WANT YOU
FOR GREAT BBQ!

ALL AMERICAN BBQ RUB

RIBS

WE WANT YOU
FOR GREAT BBQ!

GEWÜRZMISCHUNG

←

We Want You

→

★

AUTHENTIC AMERICAN BBQ RUBS

★

LOW'N SLO
BBQ

MAGIC
DUST

NO Gewürzzubereitung

ROYAL SPICE

MAGIC
DUST

NO Gewürzzubereitung

ROYAL SPICE

BLOGGER
STUFF

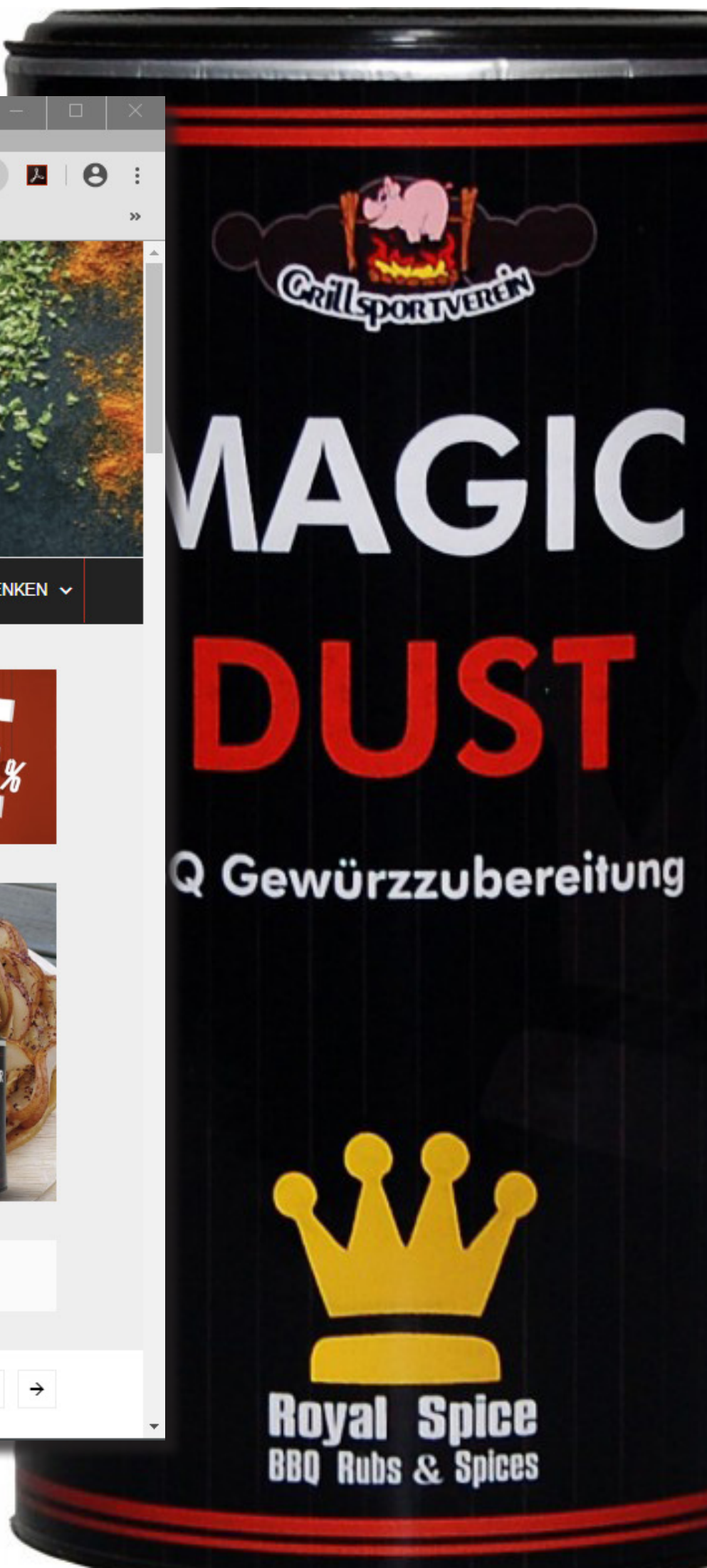
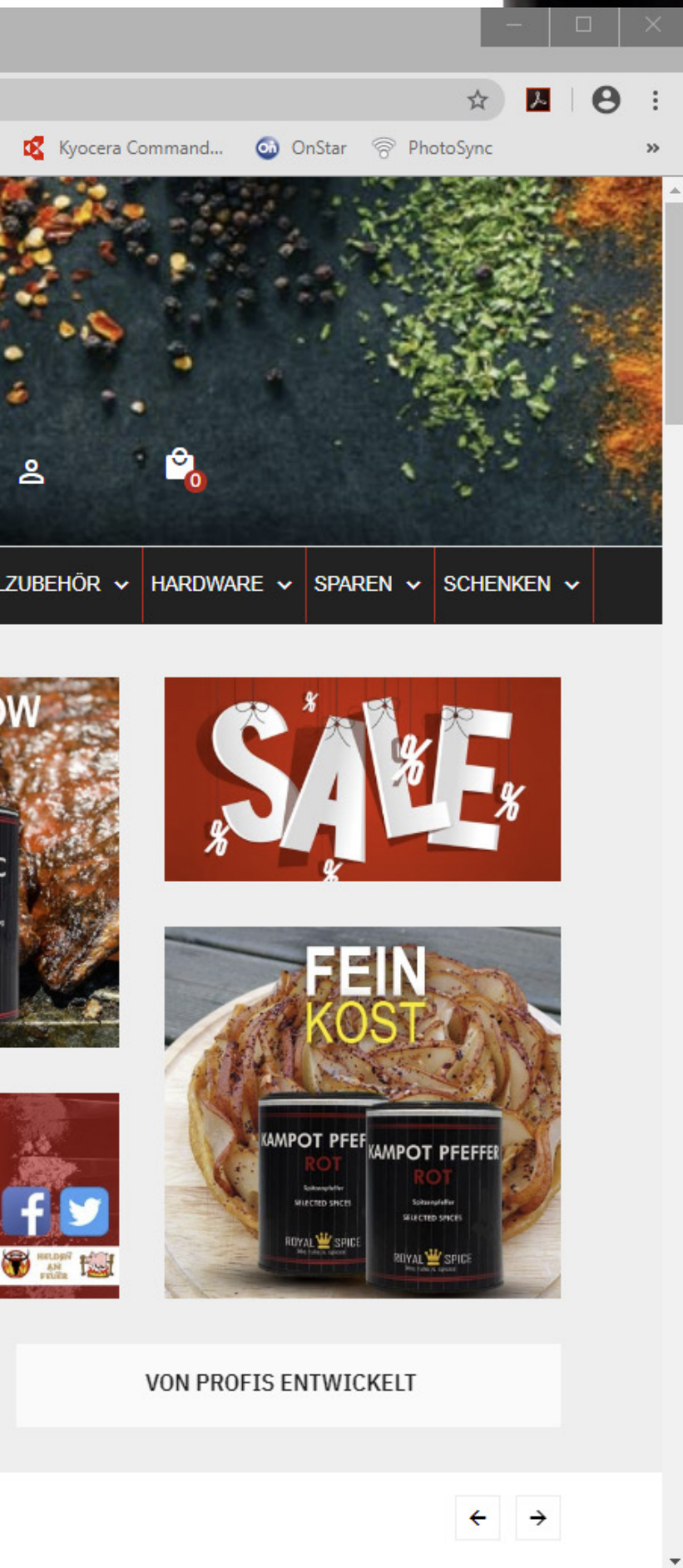
EIGENE PRODUKTION UND QS

ÜBER 15 JAHRE ERFAHRUNG

NEUESTE PRODUKTE

<https://royal-spice.de/150-edles-und-feines>

14 • Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome



BEILAGEN

COLE SLAW

Für 8 Personen

Zutaten

- 1 kg Kohl, sehr fein gehobelt
- 30 g Karotte, sehr fein gehobelt
- 2 TL Zwiebeln, fein gehackt
- 40 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/8 TL Pfeffer
- 60 ml Milch
- 60 g Mayonnaise
- 60 ml Buttermilch
- 1 1/2 TL Weißweinessig
- 2 1/2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Kohl und Karotten in sehr feine Stücke schneiden.
2. Zucker, Salz, Pfeffer, Milch, Mayonnaise, Buttermilch, Essig und den Zitronensaft in einer großen Schüssel mischen und glatt rühren.
3. Kohl, Karotten und die Zwiebel hinzugeben und gut vermischen.
4. Abdecken und für 2 Stunden kühl stellen.
5. Passt hervorragend zu Pulled Pork.



BUNS FÜR HAMBURGER ODER PULLED PORK

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Ei
- 10 g Salz
- 30 g Zucker
- 230 ml Wasser
- 500 g Mehl, Type 405
- 1 Pck. Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe
- 40 g weiche Butter
- 25 g Milchpulver
- 1 EL Butter, leicht geschmolzen

Zubereitung

1. Alle Zutaten für 3 Minuten vorsichtig in der Küchenmaschine verkneten, dann noch einmal 5 Minuten auf einer etwas höheren Stufe, sodass sich die Glutenstrukturen gut ausbilden können. Anschließend 60 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen, diese vorsichtig zu einer Kugel verkneten und dabei die Seiten nach innen drücken. Dadurch wird garantiert, dass die Brötchen gut aufgehen.
3. Teiglinge vorsichtig flach drücken und unter Folie weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Die Brötchen bei 180 °C 15–20 Minute - je nach gewünschtem Bräunungsgrad - backen. Noch heiß mit der Butter bestreichen und abkühlen lassen.



ZWIEBELBROT

Für 4 Personen

Zutaten

- 450 g Mehl, Type 550
- 1 Pck. Trockenhefe
- 110 ml lauwarmes Wasser
- 200 g Frischkäse mit Kräutern
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Für die Füllung

- 150 g Butter
- 1 Tüte Zwiebelsuppe



Zubereitung

1. Zuerst das Mehl mit der Trockenhefe mischen. Dann separat das warme Wasser, den Frischkäse, Zucker und Salz vermengen.
2. Anschließend die Mehlmischung mit der Wasser-Frischkäse-Mischung zu einem glatten Teig vermengen und gut durchkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebelbutter herstellen. Dazu Butter in der Mikrowelle ein paar Sekunden erwärmen und in einer Schale mit der Zwiebelsuppe verrühren.
4. Nachdem der Teig gut aufgegangen ist, diesen auf Backblechgröße ausrollen und mit der Zwiebelbutter bestreichen, anschließend aufrollen. Die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gebe und mittig längs aufschneiden, dabei ein Endstück stehen lassen. Die Schnittfläche nach oben drehen und die beiden Hälften flechten bzw. kreuzen.
5. Im vorgeheizten Holzbackofen bei 180–200 °C 25–30 Minuten backen. Temperatur und Backzeit hängen vom Ofen ab. Das fertige Zwiebelbrot auf einem Holzbrett oder Kuchengitter abkühlen lassen.

OMA KÄTHES EIERKUCHEN

Für 2 Personen

Zutaten

- 150 g Mehl, gesiebt
- 200 ml Milch
- 3 Ei
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter, zerlassen
- etwas Salz
- 1 EL Zucker
- 100 ml Mineralwasser
- 1 gestrichener TL Natron
- etwas Butterschmalz



Zubereitung

1. Je nach Belag kann die Zuckermenge der Eierkuchen auch reduziert werden. Als Belag eignen sich z.B. Erdbeermarmelade, Zimtucker oder Ahornsirup oder aber - für die herzhaftere Variante - Pilze und ähnliches Gemüse. In diesem Fall sollte die Zuckermenge stark reduziert werden.
2. Aus den angegebenen Zutaten, bis auf Mineralwasser und Natron, einen Teig herstellen. Diesen 30 Minuten quellen lassen, dann Mineralwasser und Natron unterrühren.
3. Den Teig in einer mit ausgelassenem Butterschmalz ausgestrichenen großen Gusspfanne zu gold- bis dunkelbraunen Fladen backen, herausnehmen und sofort auf Küchenkrepp entfetten. Bis zum Servieren warm halten.

Adobo - Chili-Marinade mit Raucharoma

Für 1 kg Fleisch benötigt man ca. 100 ml Marinade

Zutaten

- 8 Chipotle-Chilieschoten (aus der Dose)
- 2 EL Chilisaft (aus der Dose)
- 5 Knoblauchzehen, geschält
- 1 Streifen Orangenschale (5 x 1 cm)
- 25 ml Pomeranzensaft, frisch gepresst
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 EL Rotweinessig
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen



Zubereitung

1. Als „Adobo“ bezeichnet man in der spanischsprachigen Welt eine ganze Familie von Gerichten mit mariniertem Schweinefleisch. In Mexiko verwendet man den Begriff für eine feurige Marinade mit Chipotle-Chilis (geräucherten Jalapeno-Chilis).
2. Alle Zutaten in einem mittelgroßen Topf bei starker Hitze zum Kochen bringen und 5–8 Minuten kochen, bis die Marinade um die Hälfte reduziert ist.
3. In dieser Marinade mariniert man Fisch und Meeresfrüchte 30 Minuten, Hähnchenbrust 60 Minuten und ganze Hähnchen oder Fleisch 4–6 Stunden.
4. Die Marinade in einen Mixer geben und zu einer glatten Paste pürieren. Sie hält sich gut verschlossen im Kühlschrank bis zu 3 Tage.

Cowboy beans

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g durchwachsener Speck, ausgelassen und in Würfel geschnitten
- etwas Butter
- 200 ml Bier
- 300 ml Tomatensaft
- etwas Chilipulver
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL brauner Zucker (oder Honig)
- 1 EL Senf
- 500 g weiße Bohnen, abgetropft
- 2 EL frische Petersilie, gehackt



Zubereitung

1. Am Vortag Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit Speck 10 Minuten in Butter anbraten.
2. Dann Bier, Tomatensaft, Gewürze, Zucker und Senf dazugeben, aufkochen und abschmecken. Die Bohnen dazugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen.
3. Abgedeckt kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Bohnen erhitzen und mit Petersilie bestreuen.

Bayerischer Krautsalat mit Speck

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Weißkohlkopf
- 1 EL Salz
- 8 EL Zucker
- 1 EL Pfeffer
- etwas Pflanzenöl
- etwas Essig
- 100 g geräucherter Speck



Zubereitung

1. Den Kohl halbieren, in Streifen hobeln und in eine verschließbare Schüssel geben. In einem hohen Gefäß die Gewürze mit Essig und Öl vermischen.
2. Über den Salat gießen und gut vermengen. Den Speck in Würfel schneiden und scharf anbraten. Etwas Fett auslösen und den Speck mitsamt dem Fett über den Salat geben.
3. Im Kühlschrank lagern und regelmäßig umrühren. Ab und zu etwas Salz dazugeben.
4. Dieser Salat sollte mindestens 1 Nacht ziehen, am besten aber 3 Tage.

Brot im Topf

Für 4 Personen

Zutaten

- 600 g Mehl
- 400 g Hartweizengriesmehl
- 30 g frische Hefe
- 50 g Mozzarella, fein geschnitten
- 50 g etwas Parmaschinken, fein geschnitten
- verschiedene Gewürze



Zubereitung

1. Aus Mehl, Hartweizengriesmehl und Hefe einen Teig kneten. Diesen etwa 40 Minuten gehen lassen, den Teig ausrollen und dem fein geschnittenen Mozzarella und Parmaschinken belegen, würzen und zusammenfalten.
2. Einen Tontopf nicht größer als 300 ml Inhalt gut mit Mehl bearbeiten und das Brot so formen, dass es in den Topf passt. Auch das Brot mit etwas Mehl einreiben. Noch weitere 15 Minuten gehen lassen und an der Oberfläche anritzen.
3. Anschließend für etwa 15 Minuten in den Grill stellen.

Grillpäckchen mit Schafskäse, Zucchini und Knoblauch

Für 4 Personen

Zutaten

- 150 g Schafskäse
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- etwas Salz und Pfeffer, frisch gemahlenen
- einige Cocktailtomaten
- etwas frische Kräuter der Provence, gehackt
- etwas Olivenöl
- etwas Eigelb



Zubereitung

1. Auf einem großen Stück Backpapier den Schafskäse mittig platzieren. Dann die Schalotte schälen, fein würfeln und den Käse damit belegen.
2. Den Knoblauch schälen, halbieren und ebenfalls auf den Käse legen. Die Zucchini halbieren, in dünne Scheiben schneiden und um den Schafskäse arrangieren. Mit etwas Salz und reichlich Pfeffer würzen. Mit den halbierten Tomaten belegen, zum Schluss die gehackten Kräuter auf streuen und etwas Olivenöl darüber träufeln.
3. Das Backpapier zu einem Päckchen falten, an den Rand des Grills legen und gut 8 Minuten grillen.

Gefülltes Brot mit Tomaten - Kräuterbutter

Für 6 Personen

Zutaten

1 Brotlaib, etwa 750 g

Für die Füllung

- 250 g Salzbutter
- etwas Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 4 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Parisienne
- 1 Tomate, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Schalotte, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Frühlingszwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Maggikrautweig, gehackt
- 4 Basilikumblätter, gehackt
- 1 Kassler, etwa 100 g, in kleine Würfel geschnitten



Zubereitung

1. Das Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und zur Seite stellen.
2. Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen. Anschließend alle Zutaten zur Butter geben, gründlich miteinander vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Brotstücke mit der Mischung bestreichen und das Brot wieder zusammenbauen. In Backpapier wickeln und für etwa 5 Minuten auf den Grill legen.

Gegrillte Artischocken

Für 2 Personen

Zutaten

- 2 kleine Artischocken mit zarten Blättern
- etwas Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die Artischocken bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend heraus nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Artischocken der Länge nach durchschneiden und die Fäden entfernen. Mit Olivenöl bepinseln und auf den Rost des Grills legen.
3. Die Artischocken können am Rande mitgegrillt werden, da sie nur schwacher Hitze ausgesetzt sein dürfen. Auf jeder Seite 10–15 Minuten grillen und zwischendurch mehrmals mit Öl bepinseln.
4. Kurz vor Grillende etwas Olivenöl mit Zitronensaft mischen und die Artischocken damit übergießen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Bourioti (griechischer Käseauflauf)

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Grundsauce

- 1 Peperoni (mild oder scharf nach Belieben) oder 50 g al Arrabiata Würzmischung
- 500 ml Tomaten, passiert
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas getrockneten Oregano

Auflauf

- 200 g Feta
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 4 Peperoni (mild oder scharf), in Scheiben geschnitten
- 1 Tomate, in Scheiben geschnitten
- 4 Scheiben Gouda



Zubereitung

1. Für die Grundsauce die Peperoni klein schneiden. Zu den passierten Tomaten geben, mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und aufkochen.
2. Leicht reduzieren lassen und mit dem Mixstab pürieren.
3. Die Sauce etwa 1–2 cm hoch in eine feuerfeste Auflaufform geben, sodass der Boden bedeckt ist. Etwas davon zur Seite stellen.
4. Anschließend den Feta an der schmalen Seite durchschneiden, sodass 2 etwa 0,5–1 cm dicke Rechtecke entstehen. Diese in die Sauce legen, dann mit Zwiebel-, Peperoni- und Tomatenscheiben dick belegen. Den Rest der Sauce darübergeben. Zum Schluss die Käsescheiben auflegen.
5. Die Form für etwa 15 Minuten in den heißen Grill stellen.

Auf heißer Spur: Die neuen Gasgrill BBQ-Stationen MAGNUM von RÖSLE



Die Grill-Saison wird in diesem Jahr mit einer ganz besonderen Neuheit von RÖSLE gefeiert: Die neue **MAGNUM-Serie**. Mit vielen innovativen Highlights sind die Gasgrills als MAGNUM G3 / G4 oder MAGNUM PRO G3 / G4 erhältlich. So entsteht das Urlaub-von-Zuhause Feeling ganz von allein.

Alle BBQ-Stationen der MAGNUM Serie sind mit zwei **großen Leuchten** im Inneren des Deckels versehen, welche beim Öffnen angehen. Eine clevere **Halterung für Müllbeutel und Küchenrolle** sowie **Besteck- und Saucenhalter** komplettieren die Ausstattung. Die Brenner der neuen MAGNUM-Serie haben eine Leistung von je 4 kW und geben somit richtig Feuer.

So geht durchdachtes Grillen mit RÖSLE

Ab sofort hat Fett kaum mehr eine Chance: Alle Grillgeräte der **MAGNUM-Serie** sind mit dem einzigartigen

FatDrip-System ausgestattet. Der Winkel des Grillrostes in Kombination mit einer Ablaufrinne verhindern, dass austretendes Fett auf die heißen Brenner gelangt, und Fettbrände erzeugt. Stattdessen läuft es gezielt ab und verursacht keine unerwünschten Fettbrände.

Die MAGNUM PRO- Modelle weisen zusätzliche Highlights auf: die extra heiße Primezone mit emailliertem Gussrost sowie einem 6,5 kW starken Infrarot Backburner. So sorgt die **Primezone** im rechten Seitentisch für ein extra krosses Finish bei bis zu 800°C und der **Infrarot Backburner** dient dem Grillvergnügen mit lecker bestückten Drehspießen. Ob Gyros oder ein saftiges Grillhähnchen: Mit den neuen Grillgeräten von RÖSLE gelingt einfach alles.

Neben den neuen BBQ-Stationen bietet RÖSLE weiteres Premium- BBQ-Zubehör für neue Grill-Herausforderungen:

PREMIUM BARBECUE-GRILLZANGE



Die Premium Grillzange von RÖSLE besteht aus Edelstahl 18/10 und ist durch seine große Wendefläche ideal zum einfachen und präzisen Wenden von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. Der untere Zangenkopf ist mit Fettablaufsclitzen versehen. Durch die intelligente RÖSLE-Verschlussautomatik lässt sich die Grillzange mit nur einer Hand öffnen und schließen.



PULLED PORK GABELN

Nicht nur optisch sind die neuen Edelstahl Pulled Pork Gabeln ein echter Hingucker. Für das perfekt gegarte und langsam geschmorte Fleisch sind diese Gabeln geradezu essentiell um die gewünschten und typisch-gezupften Fleischfetzen zu kommen. Mit den leicht gebogenen „Krallen“ macht das Pullen gleich noch mehr Spaß.

DUTCH OVEN

Der RÖSLE Dutch Oven aus Gusseisen kann zum Kochen, Braten und Backen eingesetzt werden. Dafür einfach direkt auf der Kochstelle, dem Feuer oder dem Grillrost platzieren und befüllen. Auch bei geschlossenem Deckel ermöglicht die zusätzliche Öffnung im Deckel eine Temperaturmessung. Also ran an die leckeren Schmorgerichte aus dem Dutch Oven. Passend für das RÖSLE Vario-System.



SINCE 1888



BARBECUE GOURMET-THERMOMETER

Das digitale Thermometer von RÖSLE hilft bei der Bestimmung der Kerntemperatur des Grillguts. Die Messung erfolgt innerhalb von 5 Sekunden. Das Thermometer kann Temperaturen zwischen -20 °C bis +200 °C erfassen und lässt sich einfach von Celsius auf Fahrenheit umstellen. Auch in den Abendstunden ist die Temperatur durch die digitale, beleuchtete Anzeige gut sichtbar.



Aromatische Süßkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

- 450 g Süßkartoffeln
- 30 g Zucker
- 3 TL gemischte Gewürze, gemahlen (Muskatnuss, Zimt, Ingwer, Piment)
- 2 EL Butterflocken
- 75 ml Orangensaft



Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden.
2. Kartoffelscheiben in eine flache, leicht eingefettete Auflaufform legen. Den Zucker mit den Gewürzen mischen, die Kartoffeln damit bestreuen und die Butterflocken darüber verteilen. Mit dem Orangensaft beträufeln.
3. Die Auflaufform mit Alufolie bedecken, auf den Grill stellen, den Grilldeckel schließen und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Dann die Alufolie entfernen und mit einem scharfen Messer testen, ob die Kartoffeln schon weich sind. Bei Bedarf noch einmal mit Orangensaft beträufeln und etwas länger garen.

Zwiebelbaguette

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 EL Salz
- ca. 900 ml Wasser, lauwarm
- 750 g Vollkornbrot-Backmischung
- 200 g Röstzwiebeln, getrocknet



Zubereitung

1. Aus den Zutaten in einer großen Schüssel mit Deckel einen Hefeteig zubereiten.
2. Wichtig: Der Teig muss 5–6 Stunden aufgehen.
3. Aus dem Teig anschließend 5 Baguettes formen. Die Brote auf Backbleche legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
4. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne gießen und die Brote 40 Minuten bei etwa 250 °C indirekt im Grill backen.

Jamaikanische Jerk-Marinade

Für 1 kg Fleisch benötigt man ca. 100 ml Marinade

Zutaten

- 1 Bund Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
- 2 Chilischoten, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Stück Ingwer (5 cm), geschält und grob gehackt
- 1/2 TL Thymian
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1/4 TL Piment, gemahlen
- etwas Zimt, gemahlen
- etwas Gewürznelken, gemahlen
- 4 EL Weißweinessig
- 3 EL Sojasauce
- etwas Pfeffer



Zubereitung

1. Alle Zutaten im Mixer glatt pürieren und das Fleisch für 24 Stunden darin marinieren.

Focaccia

Für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl, Type 630
- 50 g Hartweizengrieß
- 10 g frische Hefe
- etwas Olivenöl
- ca. 180 ml Wasser
- 150 g Kartoffeln, gekocht
- 8 g Salz



Zubereitung

1. Aus allen Zutaten einen geschmeidigen, aber sehr weichen Teig kneten. Den Teig etwa 60 Minuten ruhen lassen.
2. Ein Pizzablech mit 28 cm Durchmesser gut mit Olivenöl einölen.
3. Den gegangenen Teig in etwa 250 g-Portionen teilen und jeweils auf einem Pizzablech verteilen, dabei gut in die Ecken drücken und in der Form abgedeckt nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen.
4. Anschließend mit den Fingern Mulden in den Teig drücken, satt mit Olivenöl einpinseln und mit Belag nach Geschmack bestreuen (z. B. Schwarzkümmel, Sesam, Salz, Knoblauch, Tomatenscheiben, Thymian, Basilikum, etc.).
5. Die belegte Focaccia mit Backpapier abdecken und in den auf 300 °C aufgeheizten Holzbackofen geben. Nach 2–3 Minuten die Alufolie entfernen und die Focaccia hellbraun ausbacken.
6. Dann aus dem Blech nehmen und leicht auskühlen lassen. Am besten lauwarm genießen.

Ciabattabrötchen

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Weizenmehl, Type 1050
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 25 g frische Hefe
- 3 EL Olivenöl
- 1 1/2 TL Salz



Zubereitung

1. Alle Zutaten mindestens 5 Minuten gut durchkneten. Den Teig in eine große Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 5 Stunden gehen lassen. Je länger desto besser.
2. Anschließend den Teig nicht nochmal kneten, sondern mit nassen Händen Teigstücke herauszupfen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und erneut für etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Im vorgeheizten Holzbackofen oder Grill etwa 20 Minuten bei 180 °C backen.

Brötchen aus dem Dutch Oven

Für 7 Personen

Zutaten

- 2 EL Butter

Für den Teig

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 320 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 TL Salz
- etwas Milch

Zubereitung

1. Den Dutch Oven mit Butter ausfetten.
2. Alle Zutaten für den Teig, bis auf die Milch, vermengen und solange kneten, bis er nicht mehr klebt.
3. Den Teig gut 30 Minuten gehen lassen, danach etwa 7 gleich große Teignocken formen und im Dutch Oven platzieren. Etwa 35 Minuten backen.
4. Die Brötchen während des Backens ab und an mit Milch bestreichen, so erhalten die Brötchen eine goldbraune Farbe.




JETZT WIRD ES HEISS!

Neue SANTOS Guss-Artikel für den Grill



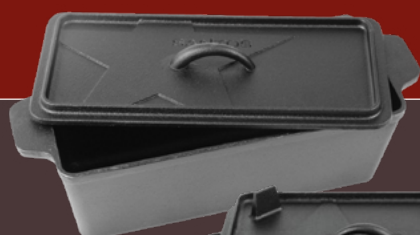
DUTCH OVEN

 Kategorie
öffnen



GUSSPLATTE

 Artikel
öffnen



 Artikel
öffnen

KASTENFORM

 Artikel
öffnen



 Artikel
öffnen

WOK



GRILLPFANNE

 Artikel
öffnen



GUSS PFANNEN

 Artikel
öffnen



Boudin-Pizza

Für 1 Personen

Zutaten

- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL Schmand
- 250 g Pizzateig
- 150 g Blutwurst
- 50 g Pilze
- 1/2 Zwiebel, in Ringe oder Würfel geschnitten
- einige Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Senf und Schmand gut verrühren, dann mithilfe eines Esslöffels auf dem ausgerollten Pizzateig verteilen.
2. Blutwurst und Pilze in dünne Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Zwiebeln und Schnittlauch aufstreuen, danach bei etwa 300 °C im Holzbackofen oder auf dem Grill 5–7 Minuten kross backen.



Bruschetta mit Tomaten

Für 3 Personen

Zutaten

- 6 Scheiben italienisches Weißbrot, breit geschnitten
- 4 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- etwas Salz und schwarzer Pfeffer
- 16 reife Cocktailtomaten
- 1/2 Bund Basilikum

Zubereitung

1. Die Brotscheiben mit Öl bestreichen und auf dem Grill oder in der Pfanne rösten, dabei einmal wenden.
2. Die gerösteten Scheiben mit einer geschälten Knoblauchzehe einreiben und leicht salzen.
3. Die Cocktailtomaten kurz blanchieren, häuten und grob hacken. Etwa 8 gleichmäßige Basilikumblätter beiseitelegen, den Rest waschen und in Streifen schneiden.
4. Tomaten mit restlichen gehackten Knoblauchzehen, Basilikumstreifen und etwas Salz und schwarzem Pfeffer mischen und auf die gerösteten Brotscheiben häufen.
5. Mit Öl beträufeln und mit Basilikumblättern garnieren.





GRILLREGLER für GASGRILLS

- ✓ Integrierter Schutz vor Überdruck
- ✓ Stabile Druckregelung für konstante Power
- ✓ Einfache Dichtheitsprüfung
- ✓ Premium-Qualität Made in Germany

GOK

www.gok-online.de | www.gok-blog.de

Djuvec-Reis aus dem Dutch Oven

Für 4 Personen

Zutaten

- 375 g Reis
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 Paprikaschote, in feine Würfel geschnitten
- 1 Peperoni, in feine Würfel geschnitten [[ok]]
- 150 g TK-Erbsen
- 500 ml Fleisch- oder Hühnerbrühe
- etwas Salz und Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark



Zubereitung

1. Den Reis mit Zwiebel- und Paprikawürfel in den Dutch Oven geben. Dann Peperoni und Erbsen unterrühren.
2. Die Fleischbrühe angießen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Nochmals gut durchrühren und bei viel Oberhitze 30 Minuten garen. Anschließend Tomatenmark unterrühren.
3. Vor Ende der Garzeit nochmals kurz probieren, ob der Reis schon weich ist.

Rigatoni al forno

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Sauce

- 200 g Tomaten
- 400 ml Sahne
- 300 g Egerlinge oder Champignons, klein geschnitten
- 300 g Schinken, klein geschnitten
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 EL frischer Basilikum
- 500 g Rigatoni
- 300 g TK-Erbsen
- 200 g Käse, gerieben
- 2 Eier, gekocht



Zubereitung

1. Für die Sauce die Tomaten mit dem Mixstab zerkleinern und mit der Sahne, den Pilzen und dem Schinken in einen großen Topf geben. Gewürze und Basilikum zugeben und mindestens 30 Minuten kochen lassen.
2. Die Nudeln in sprudelndem Salzwasser kochen und währenddessen in einer Pfanne die Sauce erhitzen. Die Erbsen dazugeben und mitkochen.
3. Sobald die Pasta "al dente" ist, abtropfen lassen und in eine Gusspfanne geben. Bei hoher Temperatur die Sauce unter schwenken und in eine feuerfeste Form geben.
4. Darauf achten, dass genügend Sauce in der Pfanne ist, da die Nudeln sonst zu trocken werden.
5. Mit Käse bestreuen, die Eier zerteilen und darübergeben.
6. In den auf 220 °C vorgeheizten Grill schieben und den Käse etwa 15 Minuten leicht anbräunen lassen.



Im Santos Grill Shop bestellbar.

© 2019 Santos Grills GmbH, Köln

Gebunden, 216 Seiten, 220 x 285 mm

1. Auflage 2019 - Fetter Schinken, guter Preis: 20,- €

www.santosgrills.de

DESSERT

Eis vom Grill

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Eiweiß
- etwas Zucker
- 4 Tartelettes (Fertigprodukt)
- etwas Butter
- Früchte nach Belieben, klein geschnitten
- 4 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung

1. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und beiseitestellen.
2. Tartelettes dünn mit Butter bestreichen und die Früchte darauflegen. Je 1 Kugel Vanilleeis oben auf setzen und dick mit dem Eischnee umhüllen.
3. Den Grill stark aufheizen – je heißer, desto besser.
4. Die Tartelettes in die Mitte des Grills geben und den Deckel daraufsetzen. Nach 3–5 Minuten sollte der Eischnee gleichmäßig braun sein.
5. Hat man alles richtig gemacht, ist das Eis unter dem Eischnee noch gefroren.



Ananas-Überraschung

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Ananas
 - 1–2 Orangen
 - 40 ml Grand Marnier
 - 2 Eiweiß
 - 1 TL Zitronensaft
 - 3 TL Puderzucker
 - etwa 300–400 g Vanilleeis
- zusätzlich Spritzbeutel inkl. Tülle

Zubereitung

1. Die Ananas längs halbieren, sodass an jeder Hälfte die Blätter verbleiben. Das Fruchtfleisch mit einem Grapefruitmesser herauslösen, den Strunk dabei entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Orangen schälen, in Spalten teilen und diese halbieren.
2. Das Obst mischen, mit Grand Marnier beträufeln und im Kühlschrank etwa 60 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Schneebesen oder Handmixer steif schlagen und zum Schluss Puderzucker und Zitronensaft untermischen.
3. Die Früchte mit dem Saft in die Ananashälften geben, das Eis darauf verteilen und mithilfe des Spritzbeutels mit Eischnee verzieren. Die Ananas dabei völlig bedecken. Auf den vorgeheizten Grill geben, bis sich die Schneespitzen hellbraun färben.



Kurz gegrillte Melone in Honigglasur mit Lavendel und Himbeeren

Für 6 Personen

Zutaten

- 1,3 kg Melone (vorzugsweise Charentais)
- 200 g Honigwabe
- 1 TL Wasser
- 1 Büschel Lavendel
- 300 g Himbeeren



Zubereitung

1. Melone halbieren, die Samen herauskratzen und jede Hälfte in 3 Teile schneiden. Ein Drittel des Honigs in eine Schüssel geben und zum Verdünnen das Wasser einrühren. Aus dem Lavendel einen Pinsel formen und in den Honig tauchen. Ein paar Lavendelblüten für die Dekoration zur Seite stellen.
2. Ein Grillblech erhitzen, bis darauf geträufelte Wassertropfen sofort verdampfen. Melone dünn mit der Honigmischung bestreichen. Von jeder Seite 30 Sekunden grillen.
3. Mit Himbeeren, Honigwabe und Lavendelblüten servieren.

Apple Pie Rolls

Für 6 Personen

Zutaten

Für den Hefeteig

- 200 ml Milch
- 42 g frische Hefe
- 500 g Mehl
- 80 g (weiche) Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 5 Äpfel, geschält und entkernt
- 1 Saft von 1 Zitrone
- 100 g Zucker
- 3 EL Hermanns Apfelkuchengewürz
- 4 EL Apfelsaft
- 1 Pck. Vanillesaucenpulver (für 50 ml Milch)
- 30 g Butterflöckchen



Zubereitung

1. Für den Hefeteig Milch erwärmen und die zerbröckelte Hefe darin auflösen. Mehl, Butter, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Dann die lauwarme Hefemilch dazugeben und mit dem Handrührgerät kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig zusätzlich mit der Hand kneten und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Für die Füllung die Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Zucker, 2 EL Apfelkuchengewürz und Apfelsaft etwa 3 Minuten köcheln. Das Vanillesaucenpulver einrühren und nochmals 1 Minute köcheln lassen. Evtl. noch etwas Apfelsaft zugeben. Das Kompott abkühlen lassen. Achtung: Die Masse sollte nicht zu flüssig sein.
3. Für die Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Fläche von etwa 20 x 50 cm ausrollen. Den abgekühlten Apfelkompott gleichmäßig darauf verstreichen. Anschließend den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die fertige Rolle in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
4. Den Dutch Oven bemehlen, nach Bedarf kann man den Boden zusätzlich mit Backpapier auslegen. Die fertig geschnittenen Apfelröllchen hochkant im Dutch Oven stapeln und dazwischen etwas Luft lassen. Dutch Oven schließen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Butterflöckchen über den Röllchen verteilen und 1 weiteren EL Apfelkuchengewürz darüberstreuen. Etwa 35–45 Minuten backen.

THE **BASTARD** COLLECTIVE



EIN BASTARD HAT CHARAKTER

Harte Schale, zartes Fleisch: Einen Bastard vergisst man nicht so leicht. Unter seiner schwarzen Kugel liegen viele Talente. Er ist Grill und Steinofen, Räucherammer und Slow Cooker in einem.

No Nonsense.
No Bullshit.
No Schnick-Schnack.

EIN BASTARD IST EINFACH. EHRlich. ECHT.

DERBASTARD.DE FB/INSTA THEBASTARDGRILLS



THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

SERIOUS OUTDOOR COOKING

ROYAL  SPICE
bbq rubs & spices



www.royal-spice.de

Gegrillte Quark-Nockerln

Für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Quark
- 2 EL Vanillezucker (selbstgemacht)
- 2 Eier
- 80 g Mehl
- etwas Salz
- ½ Tasse Milch
- 2 EL Zucker
- etwas Butter



Zubereitung

1. Den Quark in eine Schüssel geben und mit Vanillezucker, Eiern, Mehl und Salz glatt rühren.
2. Milch und Zucker in eine gefettete Bratform geben.
3. Mit einem Löffel Nocken abstechen und in die Form setzen.
4. Etwa 30 Minuten bei etwa 200 °C im Grill backen.
5. Mit frischem Obst oder Obstsalat servieren.
5. Die Form indirekt für 25–30

The Ultimate Chocolate Cake

Für 8 Personen

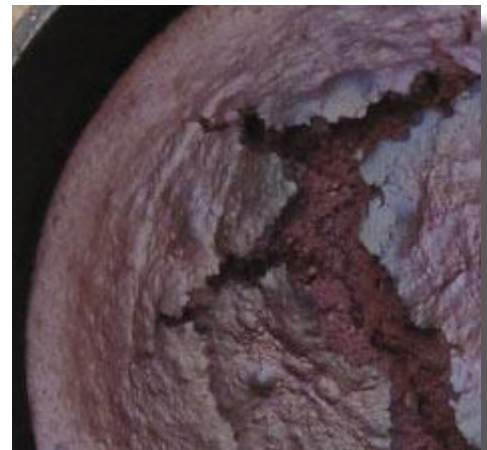
Zutaten

Für den Teig

- 450 g Weizenmehl
- 150 g Kakaopulver
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Salz
- 200 g Butter, zerlassen
- 600 g Zucker
- 3 Eier
- 2 TL Vanillezucker
- 200 ml Buttermilch
- 200 ml Schmand

Topping

- 3 EL Zucker
- 400 ml Sahne
- 175 g Frischkäse
- 50 g Puddingpulver



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Kakaopulver, Backpulver und Salz vermengen und beiseitestellen.
2. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker miteinander mischen. Buttermilch, Schmand und die Mehlmischung miteinander vermengen und gut durchrühren.
3. Im eingefetteten Dutch Oven etwa 60 Minuten backen.
4. Danach gut abkühlen lassen und stürzen.
5. Während der Kuchen backt, die Zutaten für das Topping miteinander verrühren und in den Kühlschrank stellen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, die Oberseite damit bestreichen.

Kürtöskalács

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

- 100 ml Milch
- 30 g Hefe
- 500 g Mehl
- etwas Salz
- 2 Eier
- etwas Zitronenabrieb

Für die Umhüllung

- 2 EL Zucker
- 2 EL Haselnüsse, gehackt
- 100 g Butter, zerlassen

zusätzlich Holzkegel



Zubereitung

1. Aus allen Zutaten einen Hefeteig herstellen, diesen gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Den Teig etwa 1 cm stark ausrollen und in 2–3 cm breite Streifen schneiden.
3. Um den Holzkegel wickeln, die Kanten leicht überlappen, dann zusammendrücken und mit flüssiger Butter bestreichen.
4. Zucker mit Haselnüssen mischen und die bestrichenen Spieße darin wenden.
5. Auf dem Drehspieß über Holzkohlefeuer direkt grillen, zwischendurch nochmals mit Butter bestreichen.
6. Man kann den Teig außerdem wenden in z. B.: Kokosraspel, Zimtzucker, braunem Zucker, gemahlenen Nüssen, Sesam, Vanillezucker, Schokoraspel ...

Clafoutis mit Kirschen

Für 6 Personen

Zutaten

- 300 g Kirschen, gut abgetropft
- 1+1/4 Tasse Mehl
- 1/3 Tasse Zucker
- 2+1/4 Tasse Vollmilch
- 4 Eier, leicht geschlagen
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Kirschlikör oder Grappa
- 1/4 TL Muskatnuss, frisch gerieben
- Abrieb von 1 Orange
- 1 EL Butter, in kleine Stücke geschnitten
- Puderzucker



Zubereitung

1. Den Grill auf 200 °C vorheizen. Eine mittelgroße Gusspfanne (ersatzweise eine Auflaufform) mit etwas Butter einfetten. Die Kirschen gleichmäßig in der Pfanne verteilen.
2. In einer Schüssel Mehl und Zucker mischen. Dann die Milch gut einrühren.
3. Eier, Vanilleextrakt, Kirschlikör, Muskatnuss und Orangenabrieb hinzufügen und gut verquirlen.
4. Die Teigmasse über die Kirschen gießen und die Butterstückchen gleichmäßig darüber verteilen.
5. Das Clafoutis 30–40 Minuten backen, bis es aufgeht und eine goldbraune Farbe angenommen hat.
6. Abschließend mit Puderzucker bestäuben und in der Gusspfanne servieren.

Zimtparfait mit Rotweibirnen

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Parfait

- 125 ml Milch
- 1 Zimtstange
- 3 Eigelb
- 70 g Zucker
- 1 EL Whiskey oder Weinbrand/Cognac
- 250 ml Sahne, geschlagen
- 1 Msp. Zimt

Für die Rotweibirnen

- 4 kleine feste Birnen
- 500 ml Rotwein
- 25 g brauner Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken

Zubereitung

1. Für das Parfait die Milch mit der Zimtstange aufkochen, abkühlen und für einige Stunden ziehen lassen. Die Zimtstange entnehmen.
2. Eigelb und Zucker mit der aromatisierten kalten Milch über Dampf schlagen, bis eine dicke hell gelbe Creme entsteht und diese im kalten Wasserbad weiter kalt schlagen.
3. Den Whiskey einrühren, anschließend die Sahne sowie den Zimt unterheben! 3 Stunden in den Tiefkühler stellen und 1 Stunde vor dem Servieren in den Kühlschrank geben.
4. Für die Rotweibirnen die Birnen zunächst schälen, dann beiseitestellen. Den Rotwein mit Zucker und den Gewürzen in einem Gusstopf auf dem Grill erhitzen und die Birnen zugeben. Bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.
5. Danach die Birnen kalt stellen und den Wein einkochen lassen, bis eine sirupartige Sauce entsteht. Die Gewürze entfernen und ebenfalls erkalten lassen.
6. Parfait mit den Rotweibirnen und dem Sirup anrichten und servieren.



Flambierter Obstsalat

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kleine Honigmelone
- 200 g kleine Erdbeeren
- 200 g Kirschen
- 2 Kiwis
- 70 g Butter
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Orangensaft
- 100 ml Orangenlikör

Zubereitung

1. Melone halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher heraus lösen. Erdbeeren und Kirschen waschen, die Erdbeeren putzen und die Kirschen entsteinen. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.
2. 40 g Butter in einer Gusspanne auf dem Grill erhitzen. Früchte kurz darin schwenken und warm stellen.
3. Die restliche Butter zerlassen, den braunen Zucker darüberstreuen und unter Rühren schmelzen. Zitronen- und Orangensaft angießen und bei großer Hitze etwas einkochen lassen.
4. Früchte und eingekochten Saft auf Schalen verteilen. Zum Flambieren Orangenlikör in eine Metallkelle geben, mit einem Feuerzeug leicht erwärmen, an der Flamme entzünden, über die Früchte geben und sofort servieren.



Quarkspitzen „Großmutter's Art“

Für 4 Personen

Zutaten

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 50 g Pflanzenmargarine (Sanella)
- 500 g Magerquark
- 300 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Orangenabrieb und/oder etwas Zitronenabrieb



Zubereitung

1. Eier und Zucker schaumig rühren. Margarine und Quark zugeben.
2. Dann Mehl, Backpulver sowie die restlichen Zutaten unterrühren, bei Bedarf etwas Milch einrühren.
3. Mit 2 Esslöffeln kleine Nocken formen und bei etwa 160 °C in einer Wokschale auf dem Grill frittieren.

Upside-Down Cranberry-Apple-Pie

Für 8 Personen

Zutaten

Für die Füllung

- 1,5–2 kg Äpfel
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gestrichener TL Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gestrichener TL Zimt
- 75 g Rosinen oder Cranberrys

Für den Hefeteig

- 1 Pck. Trockenhefe
- 250 ml Milch, warm
- 75 g Butter, zerlassen
- 500 g Weizenmehl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei



Zubereitung

1. Äpfel mit Zucker, Vanillezucker und Zimt bestreuen und kurz im Dutch Oven andünsten und auskühlen lassen.
2. Für den Hefeteig Hefe mit etwas lauwarmer Milch vermischen und 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei verrühren, dann Butter zugeben, anschließend den Hefeansatz und danach die warme Milch. Alles zu einem Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl zugeben. An einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmals kneten.
3. Den Hefeteig ausrollen und die ausgekühlten Äpfel damit bedecken, etwa 1 Stunde in den Dutch Oven geben.
4. Sobald der Teig fertig gebacken ist, den Deckel abnehmen und den Kuchen im Dutch Oven etwa 30 Minuten auskühlen lassen. Dann aus dem Dutch Oven stürzen und bei Bedarf mit einer Glasur aus Marmelade bestreichen.

Peach Cobbler

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Mehl
- 500 ml Milch
- 300 g Zucker
- 1 Backpulver
- 2 Eier
- 1 Dose ca. 450 g Pfirsiche

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig verrühren. Dann die Pfirsiche in grobe Stücke schneiden, den Dutch Oven ordentlich einfetten, die Pfirsiche hineingeben und den Teig darübergießen. Etwas durchrühren, nach 40–45 Minuten Garzeit aus dem Dutch Oven nehmen und servieren.



Honigmelone mit Pfiff

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Honigmelone
- 2 EL Honig
- 2 EL Sahne
- 40 ml Eierlikör
- 2 Amarena-Kirschen, stark gezuckert
- etwas Tabasco (nach Belieben)
- etwas Schlagsahne (nach Belieben)

Zubereitung

1. Die Melone halbieren, das Fruchtfleisch in Stücken mit einem Löffel herausschälen und in ein Gefäß geben.
2. Die Melonenstücke zerkleinern. In einer Schüssel Honig, Sahne, Eierlikör und, wenn etwas Schärfe gewünscht ist, Tabasco gut vermengen.
3. Die Melonenstücke abtropfen lassen und in die Melonenhälften füllen. Den Sirup gleichmäßig darüber verteilen.
4. Die Melonenhälften im vorgeheizten Grill etwa 10 Minuten grillen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne garnieren. Jeweils eine Kirsche in die Mitte setzen.



EDELSTAHL EINSATZPFANNEN

für euren Weber, Napoleon, Broil King oder Santos Gasgrill!



Santos Edelstahlpfanne

 Kategorie
öffnen



Das Alles-Könnern Zubehör!

Gambas a la Plancha, Pimientos de Padron,
Reibekuchen, Bratkartoffeln, Aufläufe, NY Cheesecake,
und nie mehr Fett auf der Terrasse oder dem Balkon!

Schaut, welche für Euren Grill passt:

<https://www.santosgrills.de/grillzubehoer/santos/einsatzpfannen/>

FISCH

Bacon-Wrapped Barbecued Shrimp

Für 8 Personen

Zutaten

- 16 große Garnelen, aus der Schale gelöst und ohne Darm
- 6 Scheiben Frühstücksspeck, dünn geschnitten

Für die Barbecuesauce

- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 3 EL Ketchup
- 3 EL Worcestersauce
- 2 EL Steaksauce
- 1 EL Apfelessig
- 3 EL brauner Zucker
- 60 ml Wasser
- etwas Tabasco

Holzspieße, gewässert



Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die Zwiebel darin 5 Minuten glasig braten. Ketchup, Worcester- und Steaksauce, Essig, Zucker, Wasser und Tabasco hinzufügen. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 20 Minuten im offenen Topf köcheln lassen. Die fertige Barbecuesauce zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Die Garnelen 30 Minuten in der abgekühlten Sauce marinieren. Inzwischen den Garten- oder Küchengrill vorheizen.
3. Die Speckscheiben quer in Drittel schneiden. Die Garnelen aus der Sauce nehmen und jede mit einem Stück Speck umwickeln. Anschließend auf gewässerte Spieße stecken und bei starker Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen, bis der Speck knusprig ist. Die verbliebene Barbecue-Sauce nochmals erhitzen und dazu reichen.

Gegrillter Hummer

Für 2-4 Personen

Zutaten

- 1 Hummer, etwa 1200 g

Für die Füllung

- 100 g Ochsenmark
- 20 g Schalotten, fein gehackt
- 20 g Petersilie, fein gehackt
- 1 Scheibe Toastbrot
- 20 g Butter
- 1/4 TL Salz
- etwas weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Den Hummer in sprudelnd kochendes Wasser geben und 2–4 Minuten darin belassen, alternativ TK Ware verwenden. Herausnehmen und mit einem großen Messer halbieren, dabei die Scheren anschlagen, damit die Hitze beim Grillen schneller zum Scherenfleisch vordringt und dieses ebenso schnell wie das Fleisch des Körpers garen kann. Die Hummerhälften mit der Fleischseite nach unten auf den Grill legen und leicht rösten. Die Hälften umdrehen und auf der Panzerseite fertiggrillen.
2. Für die Füllung das Ochsenmark durch ein Sieb streichen, schaumig rühren und mit den Schalotten und der Petersilie vermischen. Das Toastbrot in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Brotwürfel darin goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Markmischung heben. Die Hummerhälften füllen und unter dem vorgeheizten Grill oder Salamander gratinieren.
3. Mit einer feinen Sauce nach Belieben servieren.



Gegrillter Karpfen

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Karpfen, etwa 1,5 kg (küchenfertig vorbereitet)
- etwas Salz und Pfeffer
- 80 g Margarine (oder Butter)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Petersilie, gehackt



Zubereitung

1. Den Karpfen innen und außen kurz mit kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenkrepp abtrocknen. Innen und außen kräftig salzen und pfeffern.
2. Eine schmale, rechteckige feuerfeste Form mit etwas Butter oder Margarine einfetten. Die Knoblauchzehe schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein hacken und auf den Boden der Form streuen.
3. Den Karpfen mit ausgeklappten Bauchlappen in die Form geben. Im Abstand von 1 cm den Rücken den Rücken tief einschneiden.
4. Die Butter oder Margarine mit der Petersilie in einem kleinen Pfünnchen heiß werden lassen. Kräftig salzen und pfeffern. Über den Karpfen gießen.
5. Die Form in den vorgeheizten Grill schieben.
6. Den Karpfen 20–30 Minuten grillen, wenn nötig vorher mit Alufolie abdecken.
7. Dazu Pellkartoffeln und mit Meerrettich abgeschmeckten Quark reichen.

Zander gefüllt und gegrillt

Zutaten

- 1 Tomate, gehäutet und gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- etwas Olivenöl
- 1 altbackenes Brötchen
- etwas Milch
- etwas Dill, fein gehackt
- etwas Petersilie, fein gehackt
- etwas Zitronenmelisse, fein gehackt
- etwas Schnittlauch, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sojasauce
- 1 Zander
- etwas fetter Speck (auch grüner Speck genannt)

zusätzlich Küchengarn



Zubereitung

1. Tomate und Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen. Brötchen in Milch einweichen und gut aus drücken.
2. Die Zwiebeln, Tomatenstücke, Kräuter, Knoblauch und die Sojasauce mit dem ausgedrückten Brötchen vermengen.
3. Den Fisch mit der Paste füllen und mit Küchengarn zunähen. Den Fisch mit einem scharfen Messer mehrmals seitlich schräg einschneiden.
4. Mit dem grünen Speck belegen und mit Küchengarn fixieren.
5. Bei geringer Hitze im Grill etwa 75 Minuten indirekt grillen.

Marinierter Schwertfisch vom Grill

Zutaten

- 4 Scheiben Schwertfisch, etwa 800 g

Für die Marinade

- etwas Olivenöl extra vergine
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- etwas frischer Oregano
- 1 kleiner Bund Petersilie, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- etwas Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 EL Kapern, gehackt

Zubereitung

1. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, reichlich Oregano, gehackte Petersilie und gehackten Knoblauch zu einer Marinade verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die gehackten Kapern und etwas Zitronenabrieb zugeben.
3. Den Schwertfisch mit Olivenöl beträufeln und auf einem sehr heißen Rost ca. 6-8 Minuten von beiden Seiten grillen.
4. Mit der Marinade beträufeln und heiß servieren.



Lachs von der Holzplanke auf karibische Art

Für 8 Personen

Zutaten

- 3 Lachsseiten, etwa 600 g
- Saft und Abrieb 1 Limette

Für die Gewürzmischung

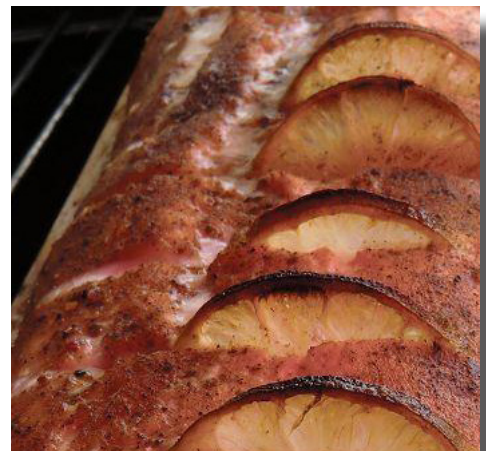
- 3 EL weißer Zucker
- 5 EL brauner Zucker
- etwas Piment
- etwas Kreuzkümmel
- 1/2 TL Selleriesalz
- 1 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Fleur de Sel
-

zusätzlich

3 Holzplanken (Kirschen- oder Buchenholz)

Zubereitung

1. 3 Holzplanken am Abend zuvor wässern, 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Wasser nehmen und abtrocknen.
2. Die Lachsseiten unter fließendem Wasser abspülen, anschließend trocken tupfen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf die Planke legen und je nach gewünschter Portionsgröße bis auf die Haut einschneiden.
3. Den Saft ½ Limette darüber verteilen, anschließend den Abrieb großzügig auftragen. Den Rest der Limette in dünne Scheiben schneiden und in die Einschnitte stecken. Alle Zutaten für die Gewürzmischung miteinander vermengen und die Fische großzügig damit einreiben.
4. Den Grill auf etwa 200 °C aufheizen, die Planke mit dem Lachs 5–10 Minuten über die Glut geben, damit Rauch entsteht. Danach indirekt 25–30 Minuten fertig garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.



Geplankter Lachs auf indische Art

Für 2 Personen

Zutaten

- 160 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Lachsseite mit Haut, etwa 500 g
- 1 EL Tandoori-Masala-Gewürz
- etwas Salz

zusätzlich

1 Zedernplanke, gewässert



Zubereitung

1. Das Olivenöl mit dem Knoblauch vermischen und die Lachsseite damit einreiben. Mit dem Tandoori-Masala-Gewürz bestreuen. Leicht salzen. Den Lachs abdecken und 2 Stunden kühl stellen.
2. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Zedernplanke 4–5 Minuten über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel zum Rauchen bringen. Dann den Grill auf mittlere Hitze reduzieren, die Planke wenden und in den indirekten Bereich ziehen.
3. Die Lachsseite auflegen und 15–20 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen.
4. Den Lachs auf der Zedernplanke servieren.
5. Am besten Chutney, Joghurt mit Minze und Naanbrot dazu reichen.

Segelfisch (Schwertfisch) mit Orangen-Chilipesto

Zutaten

- 1 l frischer Orangensaft
- Abrieb und Saft von 3 Limetten
- 100 g Sambal Oelek
- 1 Bund Basilikum, gehackt
- 2 Knollen Monoknoblauch, gehackt
- 1 TL Salz
- 1 EL schwarzen Pfeffer
- 2 kg Segelfischfilet
- 50–100 g Paniermehl



Zubereitung

1. Orangensaft mit allen Zutaten aufkochen und erkalten lassen. Dann das Filet einlegen und 1 Stunde einwirken lassen.
2. Smoker auf 120 °C vorheizen, dazu Obstholz verwenden und das Filet einlegen. 60 Minuten bei dieser Temperatur garen. Die Marinade mit Paniermehl zu einer Art Pesto andicken und großzügig auf dem Filet verteilen. Einen Rest zur Seite stellen.
3. Nach 30–45 Minuten sollte das Filet gar sein.
4. Aufschneiden und auf den Tranchen das restliche Pesto verteilen.

Camerones al mojo de ajo (Garnelen in Knoblauch)

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/4 TL Salz und Pfeffer
- 2 TL Limettensaft
- 4 EL Olivenöl
- 1 kg Garnelen (oder 16 bis 20 Garnelenschwänze)



Zubereitung

1. Gehackten Knoblauch mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Öl gut vermischen.
2. Die Garnelen mit Schale längs teilen und mit der Schnittfläche nach oben in ein entsprechend großes Gefäß legen. Anschließend mit der Knoblauchmarinade beträufeln.
3. Kurz einwirken lassen, dann mit der Schalenseite nach unten auf den Grill legen und garen.

Krabbenfrikadellen

Für 4 Personen

Zutaten

- 300 g frisches Krabbenfleisch
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- Abrieb von unbehandelten 1 Zitrone
- 1 Ei
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 60 g Speck, in Würfel geschnitten
- 2 Scheibe Toastbrot, ohne Rinde
- etwas Milch
- etwas Semmelbrösel
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Butterschmalz
- etwas Crème fraîche



Zubereitung

1. Krabbenfleisch mit gehackter Petersilie, Zitronenabrieb, Ei, Frühlingszwiebeln, Speck und in Milch eingeweichtem Toastbrot von Hand gut durchkneten und solange Semmelbrösel hinzufügen, bis eine feste Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Frikadellen formen und in Butterschmalz kräftig anbraten. Anschließend langsam bei geringer Hitze garen. Mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Loup de mer (Wolfsbarsch) mit Rosmarin und Zitrone vom Grill

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 Wolfsbarsch, etwa 400 g (küchenfertig vorbereitet)
- etwas Meersalz und Pfeffer
- etwas Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1–2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt



Zubereitung

1. Den Wolfsbarsch außen und innen gut waschen, dann salzen und pfeffern und mit Olivenöl einreiben.
2. In die Bauchhöhle je 1 Scheibe Zitrone, 1-2 Zweige Thymian, Rosmarin und Knoblauch geben. Am besten in den Fischgriller geben, alternativ die Bauchhöhle mit einer Rouladennadel verschließen und von jeder Seite etwa 6 Minuten auf den heißen Grill legen, bis die Außenseite gebräunt ist.
3. Die restliche Zitrone kurz vor dem Servieren über den Fisch träufeln und, nach Belieben, etwas hochwertiges Olivenöl.

Thai-Shrimp-Spieße

Für 6 Personen

Zutaten

- 800 g frische große Garnelen, geschält und gesäubert
- 400 g Kokosmilch
- 1 1/2 TL Limettenabrieb, fein geraspelt
- 3 EL Limettensaft
- 1 1/2 TL Zucker
- 1 1/2 TL grüne Currypaste
- 1 1/2 TL Fischsauce
- 1 TL Ingwer, gerieben
- etwas Pflanzenöl
- 2–3 Tassen Reis, gekocht und noch heiß
- einige Limettenspalten

zusätzlich

Holzspieße



Zubereitung

1. Die Garnelen abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Holzspieße 30 Minuten wässern. In einer kleinen Schüssel die Kokosmilch, Limettenabrieb und -saft, Zucker, Currypaste, Fischsauce und Ingwer verquirlen.
2. Die Garnelen in eine mittelgroße Schüssel geben und mit der Hälfte der Kokosmischung übergießen. Abdecken und für 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
3. Die Garnelen aus der Marinade nehmen und diese entsorgen. Garnelen in etwa 1 cm Abstand auf die Holzspieße stecken.
4. Den Grillrost leicht ölen und die Garnelenspieße bei mittlerer Hitze direkt 5–8 Minuten grillen. Dabei nur einmal wenden.
5. Währenddessen die zweite Hälfte der Kokosmischung kurz aufkochen und 5 Minuten simmern lassen. Mit dem Reis, den gegrillten Garnelen sowie den Limettenspalten servieren.

GEFLÜGEL

Drumsticks vom T-Rex

Für 8 Personen

Zutaten

- 8 Putenunterkeulen à 300 g
- etwas Speck, in Scheiben geschnitten

Für den Dry-Rub

- 3 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 EL Chilipulver
- 3 EL weisser Essig
- 3 Chilischoten
- 1 EL Ingwer, gerieben
- etwas feines Salz
- 1 EL und 1 1/2 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Selleriesalz
- 3 EL rosenscharfes Paprikapulver
- 1,5 EL schwarzer Pfefferschrot
- etwas Orangenpfeffer

Für die Glasur

- 2 EL brauner Zucker
- etwas Wasser
- etwas Worcestersauce
- etwas Apfelsaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Dry-Rub vermischen und die Putenunterkeulen damit einreiben und über Nacht in den Kühlschrank legen (wenn möglich zuvor vakuumieren).
2. Dann die Keulen kreuzförmig mit Speck einwickeln, damit das Fleisch saftig bleibt. Das Rezept funktioniert aber auch ohne Speck. Keulen anschließend auf den Grill geben und die Temperatur bei durchschnittlich 110 °C halten.
3. Für die Glasur braunen Zucker mit etwas Wasser aufkochen, dann Worcestersauce einrühren. Mit Apfelsaft einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
4. Nach 3 Stunden den Speck entfernen und das erste Mal glasieren. Alle 60 Minuten wiederholen. Nach etwa 5 Stunden sind die Keulen fertig.



Geflügel-Sate-Spieße

Für 4 Personen

Zutaten

- 450 g Hähnchenbrustfilet (oder Putenfilet)

Für die Marinade

- 1 große Zwiebel, gerieben
- 2 EL Zitronensaft (oder Limettensaft)
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 TL frischer Ingwer, gerieben
- 2 TL Sambal Oelek (oder geriebene Chilischote)
- 75 ml Sojasauce
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Sesamöl
- Etwas Pflanzenöl ((Pflanzenöl?))
- 180 ml Kokosmilch
- 120 g grobe Erdnussbutter
- 2 EL Sesamkörner, geröstet

Zusätzlich Bambusspieße, gewässert

Zubereitung

1. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden und in ein flaches Gefäß legen. Zwiebel, Zitronensaft, Knoblauch, Ingwer, Sambal Oelek, Sojasauce, braunen Zucker und Sesamöl vermischen und die Hähnchenwürfel damit übergießen. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. In der Zwischenzeit einige Bambusspieße in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Hähnchenwürfel aus der Marinade nehmen und auf 12 gewässerte Holzspieße verteilen. Die Spieße auf dem heißen, leicht eingeölten Grill etwa 6 Minuten unter häufigem Wenden goldbraun braten. Bei Bedarf mit etwas Öl bestreichen.
3. Die restliche Marinade in einen Topf geben und am Rand des Grills platzieren. Die Kokosmilch und die Erdnussbutter einrühren, diese Mischung erhitzen und eindicken lassen. Die Spieße auf einem Teller anrichten, mit den Sesamkörnern bestreuen und mit Reis und der Sauce servieren.



Frikas Dürüm

Für 4 Personen

Zutaten

- etwas Putenbrust, feine Streifen geschnitten
- etwas Döner Baharati (türkische Gewürzmischung für Döner)
- etwas Eisbergsalat
- etwas Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 1/2 Weißkohl
- 2 Chilischoten
- etwas Blattpetersilie
- etwas Dürüm Ekmegi (dünne Weizenfladen)

Für die rote scharfe Sauce

- 200 g Schmand
- 1 Tube Tomatenmark (Tube)
- 2 TL Sambal Oelek
- etwas Salz

Für die Knoblauchsauce

- etwas Joghurt
- etwas Knoblauch
- etwas Salz



Zubereitung

1. Das Putenfleisch in feine Streifen schneiden und kräftig mit dem Dönergewürz abschmecken, dann beiseitestellen.
2. Die Zutaten für beide Saucen jeweils miteinander mischen.
3. Eisbergsalat in feine Streifen, Salatgurke, Zwiebel und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
4. Weißkohl fein hobeln, Chillischoten entkernen, die weißen Häute entfernen und fein hacken. Petersilie fein hacken.
5. Die Fladen im Grill erwärmen und mit der roten Sauce bestreichen.
6. Das Fleisch anbraten und mit dem Gemüse und Kräutern nach Belieben auf die Fladen legen. Achtung, nicht zu dick belegen, sonst lassen sich die Fladen nicht mehr rollen. Zuletzt die Knoblauchsauce daraufgeben und zusammenrollen.

Putenbrust „Louisana“

Für 4 Personen

Zutaten

- 1,5 kg Putenbrust

Für den Dry-Rub

- 1 1/2 TL Salz
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver oder -granulat
- 1 TL getrockneten Thymian
- 1 TL getrockneten Oregano
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Lorbeerblatt, gemahlen

Für die Marinade

- etwas flüssiger Knoblauch
- etwas Barbecuesauce

Zubereitung

1. Putenbrust abwaschen und trocken tupfen. Alle Zutaten für den Dry-Rub mischen und kräftig in die Putenbrust einmassieren.
2. Flüssigen Knoblauch und Barbecuesauce in einer Marinadenflasche mischen (etwa 30–50 ml) und mit der Marinadenspritze aufziehen.
3. Die Marinade mithilfe der Spritze alle 4 cm horizontal und vertikal in die Putenbrust einspritzen. Das Fleisch gut mit Frischhaltefolie einwickeln und am besten über Nacht in den Kühlschrank geben.
4. Mit der indirekten „Low and Slow“-Methode bei 100–120 °C im Smoker zubereiten. Alle 30 Minuten ein paar Buchenchips zum Räuchern auf die Kohle geben. Das Fleisch ist saftig und gar bei 80 °C Kerntemperatur.



Gegrillte Ente

Für 6 Personen

Zutaten

- 1 Ente, etwa 2,5 kg
- etwas Salz und Pfeffer
- einige frische Salbeiblätter
- 200 g Pflanzenfett, zerlassen
- etwas Salzwasser
- 3 EL Zucker
- Saft und Zesten von 2 Orangen
- etwas Stärkemehl
- 3 EL Cognac
- 1 EL Weinessig

Zubereitung

1. Die Ente ausnehmen, waschen und trocken tupfen. Von innen mit Salz und Pfeffer einreiben und einige Salbeiblätter hineingeben. Die Ente auf einem Spieß befestigen und 40–60 Minuten grillen. Dabei so oft wie möglich mit Pflanzenfett bepinseln. 10 Minuten vor Schluss etwas Salzwasser aufstreichen. Den Bratensaft auffangen.
2. Währenddessen Zucker und etwa 80 g des Pflanzenfettes in einer Pfanne bräunen, den Bratensaft dazugeben und mit Orangensaft ablöschen. Alles kurz aufkochen. Die Orangenschale in dünne Streifen schneiden und ein paar Minuten in der Sauce mitkochen. Zum Schluss mit etwas Stärkemehl andicken und mit Cognac, Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Drumsticks mit Ingwer und Chili

Für 6–8 Personen

Zutaten

- 24 Hähnchenunterschenkel, etwa 2 kg
- etwas Salz
- etwas edelsüßes Paprikapulver

Für die Marinade

- 50 g frischer Ingwer
- 8 Knoblauchzehen
- 5 Chilischoten (oder 50 g Chiliwürzpaste)
- 1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 1 EL Sesamöl
- 80 ml Marsala
- 80 ml Sherry (medium dry)
- 150 ml Sojasauce
- 100 g Honig
- 100 g Zuckerrübensirup
- 2 EL chinesische Fischsauce
- 2 EL chinesische Chilisauce
- 4 EL Sesamsaat, geschält

Zubereitung

1. Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Mit etwas Salz und Paprikapulver einreiben und in den eingefetteten Dutch Oven schichten.
2. Für die Marinade Ingwer mit Schale vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Ingwer und Knoblauch mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren.
3. Marinade über die eingeschichteten Hähnchenschenkel geben. Deckel auflegen und über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
4. Dutch Oven mit der entsprechenden Anzahl Briketts bestücken und etwa 2 Stunden garen. Zwischendurch Schenkel wenden und mit Marinade übergießen.



Huhn nach Südstaaten-Art

Für 4 Personen

Zutaten

- 5 EL Maiskeimöl
- 4 Hähnerteile
- 60 g Mehl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Selleriestangen, in Ringe geschnitten
- 1 grüne Paprika, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL frischer Thymian, gehackt
- 2 rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- 400 g Tomaten, gehackt (aus der Dose)
- 300 ml Hühnerbrühe
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Feldsalat
- einige frische Thymianblätter, gehackt



Zubereitung

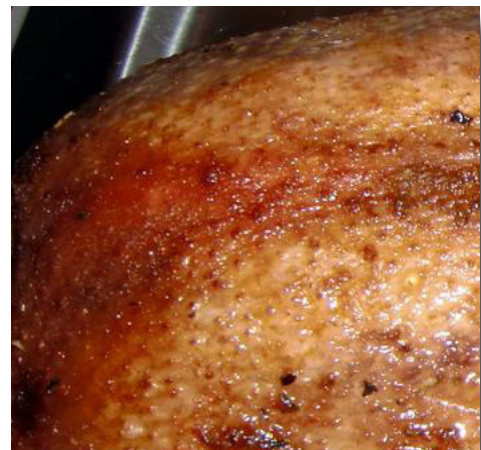
1. Das Öl in einem großen Dutch Oven erhitzen. Die Hähnerteile darin bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten unter Wenden goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen.
2. Das Mehl in das im Dutch Oven verbliebene Öl einrühren und bei geringer Hitze 15 Minuten goldbraun anschwitzen, dabei ständig rühren und darauf achten, dass es nicht anbrennt.
3. Dann Zwiebel, Sellerie und Paprika zufügen und 2 Minuten unter Rühren dünsten. Anschließend Knoblauch, Thymian und Chili in den Dutch Oven geben und 1 Minute mitdünsten.
4. Die Tomaten unterrühren und die Brühe zugießen. Die Hähnerteile in den Dutch Oven zurück geben, abdecken und 45 Minuten in der Sauce köcheln lassen, bis sie gar sind. Das fertige Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Feldsalat und Thymianblättern garniert servieren.

Gegrillte Gänsebrust

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Gänsebrust, à 800 g
- 1 Msp. Knoblauchpulver
- 1 Msp. Rosmarin, gemahlen
- etwas feines Salz und weißer Pfeffer
- etwas Pflanzenöl



Zubereitung

1. Die Gänsebrust mit Knoblauchpulver und gemahlenem Rosmarin einreiben. Dann leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer würzen.
2. Mit etwas Öl bestreichen und auf den heißen Rost des Grills legen. Nach etwa 60 Minuten sollte die Gänsebrust gar und von allen Seiten gebräunt sein.
3. Während des Grillvorganges mehrmals mit herabgetropftem Fett aus der Grillpfanne bepinseln.

Chicken Ballotine

Für 8 Personen

Zutaten

- 1,5 kg Brathuhn
- 200 ml Sahne
- 1 Ei
- 2 Thymianzweige
- 250 g Pilze, in feine Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- Schweinenetz
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Olivenöl
- 1600 g Kürbis
- etwas Rucola
- etwas Trüffelöl
- etwas Sherryessig oder Balsamico



Zubereitung

1. Die Haut des Huhns in einem Stück abziehen. Brustfilet und Innenfilets entfernen und beiseite stellen. Das restliche Fleisch auslösen und in einer Küchenmaschine mit Sahne und Ei pürieren. So lange pürieren, bis die Masse glatt ist und zu glänzen beginnt.
2. Die Farce in eine Schüssel umfüllen, dann Thymianblätter, Pilze, Zwiebel und Schnittlauch zufügen. Gut mit einem Teigspachtel vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Den Grill auf 220 ° C vorheizen.
4. Das Schweinenetz auf eine flache Oberfläche legen. Die Geflügelhaut mit Salz und Pfeffer würzen und an einem Ende des Schweinenetzes platzieren.
5. Mit einem Löffel eine Lage der Geflügel-Farce in einer horizontalen Linie über die Geflügelhaut legen.
6. Die Geflügelbrust und die Innenfilets daraufgeben und mit der restlichen Farce bedecken.
7. Das Ganze mit der Geflügelhaut einwickeln und mit dem Schweinenetz umhüllen.
8. Diese Ballotine in einer ofenfesten Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten gut anbraten.
9. Anschließend für 15 Minuten pro 500 g bei 220 ° C indirekt garen. Anschließend mindestens 60 Minuten ruhen lassen und bei Raumtemperatur servieren. Dazu die Ballotine in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
10. Kürbis und Rucola mit Olivenöl oder Trüffelöl, Sherryessig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Den Salat anrichten und vor dem Servieren mit der Ballotine belegen.



1 Testperson für einen Senso 4S gesucht.

Bekommt der/die Erste nur am Tag des Erscheinens dieser GSV-Info der mich per pm an Jagger im GSV Forum benachrichtigt, bitte vergesst eure Lieferadresse nicht.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
www.gok-online.de

Afrikanisches Hühnchen

Für 4 Personen

Zutaten

- 200 ml Orangensaft
- 5 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Hähnchenbrustfilet, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Chilischote
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas edelsüßes Paprikapulver
- etwas Currypulver
- etwas Pflanzenöl ((Pflanzenöl?))
- 400 ml Kokosmilch
- 200 ml Sahne
- etwas Saucenbinder



Zubereitung

1. Aus dem Orangensaft, der Sojasauce und einer gepressten Knoblauchzehe eine Marinade herstellen und die Hähnchenbrustfilets etwa 2 Stunden darin marinieren.
2. Die Zwiebel und die Paprikaschote klein schneiden, die zweite Knoblauchzehe hacken, die Chilischote entkernen und klein hacken.
3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, die Marinade zur Seite stellen. Mit etwas Salz, reichlich Paprikapulver und etwas Currypulver würzen. Dann Zwiebeln, Knoblauch und Fleisch in etwas Öl anbraten.
4. Chili und Paprika hinzufügen, mit der Marinade, 1/2 Dose Kokosmilch sowie einem Schuss Sahne ablöschen und in einer Auflaufform im Grill köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.
5. Mit Gewürzen, der restlichen Sahne und Kokosmilch abschmecken. Die Sauce bei Bedarf binden.

Hähnchenschenkel mit Chili-Espresso-BBQ-Sauce

Für 2 Personen

Zutaten

- 4 Hähnchenschenkel, etwa 300 g
- etwas Salz und Pfeffer

Für die Chili-Espresso-BBQ-Sauce

- 1/2 Tasse Ketchup
- 1/3 Tasse brauner Zucker
- 1/2 Tasse Espresso, frisch gebrüht
- 4 EL und 1/2 TL Apfelessig
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gehackt
- 3 Jalapenos, halbiert und entkernt
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL schwarze Zuckerrohrmelasse
- 2 EL Senfpulver (mit 1 EL Wasser verrührt)
- 2 EL Worcestersauce
- 2 EL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 EL und 1 TL Cayennepfeffer

Zubereitung

1. In einem Topf alle Zutaten für die Sauce verrühren, kurz aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann abkühlen lassen.
2. Die Hähnchenschenkel mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in der BBQ-Sauce marinieren. Anschließend das Fleisch aus der Sauce nehmen und diese gut abstreifen. Die Barbecuesauce nochmals kurz aufkochen und beiseitestellen.
3. Die Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze indirekt grillen. 5 Minuten vor Schluss mit der Barbecuesauce glasieren.
4. Die gegrillten Hähnchenschenkel mit dem Rest der Barbecuesauce als Dip servieren.



RIND

Bacon Bomb

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Kansas City Rib Rub

- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 EL Salz
- 1 EL Knoblauch (granuliert)
- 1 EL Zwiebel (granuliert)
- 8 EL Brauner Zucker
- 1 TL Chilipulver (wahlweise)
- 4 EL Paprika
- 1 EL schwarzer Pfeffer

Für die Hackmischung

- 1 trockenes Brötchen
- 1 Ei
- 2 EL Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, ausgepresst
- 3 EL Peperoni, klein geschnitten
- 500 g Champignons, in Würfel geschnitten
- 5 Scheiben Schinken, in Würfel geschnitten
- 3 EL Kansas City Rib Rub
- 3 EL scharfer Senf
- 1 TL Worcestersauce
- 1 EL Cognac (oder Whiskey)
- 1,5 kg Hackfleisch (70 % Rind/30 % Schwein)
- 400 g Bacon
- 300 g Gouda, in Würfel geschnitten

Zubereitung

1. Für die Hackmischung das trockene Brötchen in einer großen Schüssel zerbröseln und in Wasser einweichen. Dann das Ei zugeben, außerdem die Zwiebelwürfel, Knoblauch, Peperoni, Champignons und Schinken. Das Hackfleisch untermengen und mit Kansas City Rib Rub, Senf, Worcestersauce und Cognac würzen. Für den Rub alle Zutaten gut mischen.
2. Die Baconscheiben als eine Art Netz auf der Arbeitsplatte auslegen. Das Hack darauf verteilen und alles zu einer Rolle drehen.
3. Die „Bacon Bomb“ vor dem Grillen mit etwas Rub bestreuen und bei 140–160 °C indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 80 °C smoken.



Bulgogi (Koreanisches Feuerfleisch)

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Rinderlende (oder Rinderfilet)

Für die Marinade

- 3 EL Zucker (weiß oder braun)
- 2 EL Sesamöl
- 3 EL und 1 TL Pfeffer
- 8 EL Sojasauce
- 2 EL Wein (oder Sake)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Zwiebel



Zubereitung

1. Das Fleisch vom Metzger in 2–3 mm breite Scheiben schneiden lassen.
2. Für die Marinade Zucker, Sesamöl, Pfeffer, Sojasauce, Wein und ausgepressten Knoblauch in eine Schüssel geben. Dann Apfel, Birne, Ingwer und Zwiebel schälen und in die Mischung reiben. Das Rindfleisch in eine Tüte geben und die Marinade daraufgießen. Mindestens 60 Minuten durchziehen lassen.
3. Da das Fleisch sehr dünn geschnitten ist, sind wenige Sekunden ausreichend, um das Fleisch zu grillen. Ist es zu lange der Hitze ausgesetzt, wird es trocken und zäh.

Der amerikanische Hamburger

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Rinderhackfleisch (Keule, Kamm oder Lende)
- 6 Scheiben Vidalia-Zwiebeln, 1 cm dick geschnitten
- 3 EL Butter, zerlassen oder Olivenöl
- etwas Meersalz und Pfeffer, frisch gemahlen
- 6 Hamburgerbrötchen
- 6 Blätter vom Eisbergsalat
- 6 Tomatenscheiben
- 6 eingelegte Gewürzgurken
- 12 Scheiben Speck, gebraten
- etwas Ketchup
- etwas Senf
- etwas Mayonnaise



Zubereitung

1. Das Fleisch für die Burger sollte viel Eigengeschmack aufweisen, also am besten Lende (für Edel-Hacksteaks), Kamm oder Keule (für den Alltagsgebrauch) verwenden. Es darf nicht zu mager sein, 15–20% Fettgehalt ist ideal.
2. Das Fleisch als Erstes durch die grobe Scheibe, dann durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und den Grill auf höchster Stufe anheizen.
3. Dann das Fleisch in 6 gleich große Portionen teilen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus jeder Portion ein rundes, gleichmäßig dickes Hacksteak von etwa 10 cm Durchmesser formen.
4. Die Hacksteaks und die Zwiebelscheiben auf einer Seite dünn mit zerlassener Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hacksteaks und Zwiebelscheiben mit der gebutterten Seite nach unten auf den heißen Rost legen und etwa 4 Minuten grillen. Dann die andere Seite ebenfalls dünn mit zerlassener Butter bestreichen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und die Hacksteaks wenden. Nach weiteren 4 Minuten sind sie medium (halbrosa) gebraten.
5. Die restliche Butter auf die Schnittflächen der Hamburgerbrötchen streichen und mit der gebutterten Seite nach unten für die letzten 2 Minuten mitgrillen.
6. Die Brötchen nach Geschmack mit den restlichen Zutaten belegen, dann die Hacksteaks und Zwiebelscheiben daraufgeben und servieren.

Pulled Beef von der in Buttermilch gebrinten Rinderhaxe

Für 6 Personen

Zutaten

- 3 kg Rinderhaxe
- 1 mittelgroßes Schweinenetz
- 200 g fetter Speck

Für die BBQ Sauce

- 70 g BBQ Sauce master-sir-buana Würzmischung von Royal Spice
- 1 l Cola
- etwas Best GSV Beef Rub Würzsalz von Royal Spice Für die Brine
- 1 l Buttermilch
- 1 Zwiebel
- 1 Limette
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL frischen Oregano
- 2 EL frischen Thymian
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL frischen Rosmarin
- 2 EL Salz
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Rohrzucker

zusätzlich Küchengarn

Zubereitung

1. Für die Brine alle Zutaten in den Mixer geben und klein hacken. Dann in einen großen Gefrierbeutel (mindestens 5 Liter Fassungsvermögen) füllen und die Rinderhaxe zugeben. Den Beutel fest verschließen und 48 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Anschließend die Rinderhaxe aus der Brine nehmen und mit Küchenkrepp abtupfen, anschließend dezent ruben. Das Schweinenetz ausbreiten und die Haxe mit Speck belegen, dann mit dem Netz fixieren und zur Sicherheit mit Küchengarn binden.
3. Im Smoker etwa 30 Stunden bei 110 °C garen. In den letzten 2 Stunden mit der Barbecuesauce moppen.
4. Vor dem Servieren Rinderhaxe von Speck und Schweinenetz befreien, Knochen auslösen und mithilfe von 2 Gabeln pullen (zerzupfen).



Pastrami

Für 8 Personen

Zutaten

- 2 kg Rinderbrust
- 1 Flasche Kellerbier

Für die Brine

- 4 l Wasser
- 150 g Meersalz
- 150 g brauner Zucker
- 2 TL Pfefferkörner
- 1 EL Thymian, getrocknet
- 8 Lorbeerblätter
- 2 TL Nelken
- 4 EL Knoblauchpulver
- 2 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Nitritpökelsalz

Für den Rub

- 1 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 6 Knoblauchzehen, ausgepresst
- 2 TL Senfkörner, gemahlen
- 5 EL grobes Salz
- 5 EL Paprikapulver
- 1 TL Muskat, gerieben
- 3 EL Wacholderbeeren, gemörsert (optional)
- etwas Zuckerrübensirup
- 3 EL Koriandersamen



Zubereitung

1. Zuerst das Fleisch parieren, denn eine dichte, zu üppige Fettschicht verhindert das gleichmäßige Eindringen der Brine (Pökellake).
2. Für die Brine zunächst das Wasser erhitzen, dann Salz und braunen Zucker unter Kochen darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gewürze langsam unterrühren. Dann die Brine auf Zimmertemperatur herunterkühlen. Das Fleisch darin einlegen und gut verpackt 3 Wochen im Kühlschrank durchpökeln lassen. Dabei alle paar Tage umdrehen, damit alle Seiten gleichmäßig gebrined werden können und unbedeckte Stellen kein Verderben begünstigen. Wichtig: auf Hygiene achten und Bakterieneinfluß vermeiden!
3. Nach dem Brinen die Rinderbrust entnehmen, gründlich abwaschen und wässern. Dabei mehrmals das Wasser wechseln. Danach die Brust mit Küchenkrepp trocken abtupfen.
4. In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Rub vermengen.
5. Diesen anschließend auf der Brust verteilen und einziehen lassen.
6. Die Pastrami bei 110–200°C für 45–60 Minuten bis zur Kerntemperatur von 75 °C smoken. Nach dem Smoken die Brust über Nacht abkühlen und durchziehen lassen.
7. Dann Bier und so viel Wasser zur Rinderbrust geben, dass sie komplett bedeckt ist und 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 85 °C auf kleiner Flamme kochen lassen. Danach abkühlen und durchziehen lassen.
8. Die Brust in dünne Scheiben schneiden und auf frischen Roggenbrot z. B. mit Senf und Gurken als Sandwich servieren.

Italian Style Eggs

Für 2 Personen

Zutaten

Für die Hackfleisch-Grundmasse

- 500 g Hackfleisch (80 % Rind/20 % Schwein)
- 1 Ei
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 100 g Parmesan, gerieben
- etwas Salz und Pfeffer

Für die Füllung

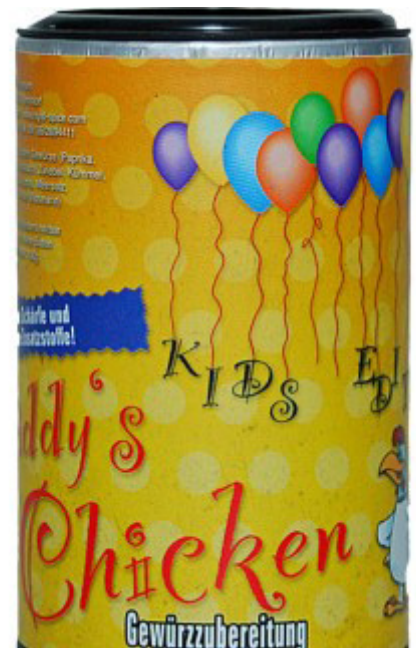
- 40 g Pinienkerne
- 4 Eiertomaten
- etwas Salz und Pfeffer
- 250 g Mozzarella
- 1 Bund Basilikum
- etwas Olivenöl
- 12 Scheiben Parmaschinken

Für den Mop

- 3 EL Ketchup
- 75 ml Olivenöl
- 1 TL Knoblauchpulver
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Hackfleisch-Grundmasse gut in einer Schüssel vermengen und in 4 gleich große Portionen aufteilen.
2. Für die Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseitestellen. Die Tomaten halbieren, mit einem kleinen Löffel aushöhlen und die Innenseite mit Salz würzen! Den Mozzarella klein würfeln und den Basilikum fein hacken.
3. Dann die gerösteten Pinienkerne, den Mozzarella und den Basilikum mit einem Schuss Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten mit der Masse füllen und wieder zusammensetzen.
4. Die 4 Portionen Hackfleisch zu Patties formen, je eine gefüllte Tomate auf das Fleisch legen. Die Tomaten mit der Hackfleischmasse umhüllen und Kugeln formen.
5. Die 4 Kugeln anschließend mit je 3 Scheiben Parmaschinken pro Kugel dicht umwickeln.
6. Die Zutaten für den Mop in einer Schüssel vermengen. Den Grill für indirekte niedrige Hitze vorbereiten, die „Eggs“ dann für etwa 50 Minuten grillen, bis sie eine Kerntemperatur von 68 °C erreicht haben. Nach 20 Minuten Grillzeit alle 10 Minuten mit dem Mop bestreichen.



T-Bone-Steak mit Rosmarin

Für 1 Personen

Zutaten

- 1 T-Bone-Steak à 750 g
- etwas Pflanzenöl
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas frischen Rosmarin



Zubereitung

1. Das Steak mit einem flachen Messer flachdrücken und etwa 60 Minuten vor dem Grillen in eine Marinade aus Öl, Pfeffer und Rosmarin einlegen.
2. Bevor das Fleisch auf den Grill gelegt wird, nochmals mit Pfeffer und Rosmarin würzen. Dann von jeder Seite etwa 8 Minuten, bzw. bis zur gewünschten Kerntemperatur grillen.
3. Erst nach dem Grillen und kurz vor dem Servieren salzen.

Ossobuco alla milanese

Für 8 Personen

Zutaten

- ca. 2 kg Tomaten
 - 250 ml Weißwein
 - 750 ml Rotwein
 - 1 Knoblauchknolle, gehackt
 - 3 EL Tomatenmark
 - 3 Lorbeerblätter
 - 1 EL frischen Oregano
 - 1 EL frischen Thymian
 - 750 ml Kalbsfond oder Brühe
 - 8 Kalbsbeinscheiben (oder Ochsenbeinscheiben)
 - etwas Salz und Pfeffer
 - etwas Mehl
 - etwas Olivenöl
 - 4 Karotten
 - 5 Stangensellerie
 - 8 Zwiebeln
 - Saft von ½ Zitrone
- zusätzlich Küchengarn



Zubereitung

1. Die Tomaten mit dem Mixstab zerkleinern und in einen großen Dutch Oven geben. Dann Wein, Knoblauch, Tomatenmark, Gewürze und Fond hinzugeben, kurz kochen und beiseitestellen.
2. Die Kalbsbeinscheiben mit Küchengarn umwickeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht bemehlen und in Olivenöl scharf im Grill auf dem Rost oder einer Gussplatte anbraten. Dann das Ossobuco in den Dutch Oven legen.
3. Karotten, Sellerie und Zwiebeln in Stücke schneiden, scharf anbraten und auf das Ossobuco geben. Die Tomatensauce vorsichtig daraufgießen und bei 120 °C etwa 5 Stunden vorsichtig schmoren. Nur ab und an die Flüssigkeit vorsichtig umrühren.
4. Zum Schluss statt klassischer Gremolata Kräuter Würzmischung den Zitronensaft unterrühren.
5. Tipp: Ossobuco am besten bequem am Vortag zubereiten, denn durchgezogen schmeckt es noch besser als frisch.

TAIGAWUTZ

Balinesean Pork Satay

400 g Schweinenacken

Für die Marinade

3 EL Sojasauce (Thai Brand)

1 EL frisch gemahlener Koriander

1 Messerspitze Cumin

1 Messerspitze Curcuma

1 TL Sriracha – je nach Schärfe mehr oder weniger (grüner Deckel)

Für die Glasur

3 Knoblauchzehen

3 cm frischer Ingwer

3 EL Ketjap Manis (süße indonesische Sojasauce)

Fischsauce (Thai Brand)

Zubereitung

Den Schweinenacken in 2cm große Würfel schneiden.mit den Zutaten der Marinade vermengen und mindestens 4 Stunden zugedeckt kühl marinieren lassen, noch besser über Nacht.

Jeweils 3-4 Stücke auf Schaschlikspieße stecken und beiseite stellen.

Knoblauch und Ingwer fein reiben oder pressen, mit dem Ketjap Manis und einem Spritzer Fischsauce zu einer Glace verrühren und beiseite stellen.

Einen Holzkohlegrill mit einem direkten Setup vorbereiten. Genial eignet sich dazu zum Beispiel ein Weber Go Anywhere. Hier kann in der Mitte der Grillfläche ein Metallspieß aufgelegt werden. Jetzt können von zwei Seiten die Sate direkt über der Glut gegrillt werden. Ein Rost ist dabei nicht erforderlich. Ständig wenden und mit der Glace bepinseln – Achtung, Ketjap Manis enthält viel Zucker und karamelisiert schnell. Grilledauer in etwa 6-8 Minuten.





Steckerlfisch (Forellen)

Zutaten:

4 fangfrische Forellen (a 350 g), küchenfertig ausgenommen und geschuppt

Für den Sud

2,0 l Wasser
150 g Salz
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
1 Gewürznelke
2 EL Pfefferkörner
1 EL Pimentkörner

Für die Grillbutter

100 g Butter
1 EL Curry
½ EL Paprika
Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

Am Vortag einen Sud aus den Zutaten ansetzen. Je nach Geschmack kann die Zwiebel in Scheiben geschnitten verwendet werden, oder auch im Ganzen hinzugegeben werden. Aufkochen, kurz aufwallen lassen und danach abkühlen lassen. Sobald das Wasser Zimmertemperatur erreicht hat, die Forellen einlegen und über Nacht kühl stellen.

Die Forellen auf Metallspieße oder auf gut gewässerten Holzspießen aufziehen. Dabei vorsichtig und langsam durchs Maul stoßen und dann ganz langsam entlang der Mittelgräte zum Schwanz drücken.

Einen Holzkohlegrill oder die Westernküche mit einem direkten Setup vorbereiten.

Die Butter schmelzen und mit den Gewürzen vermengen. Dadurch, dass die Lake nur etwa 8% Salzgehalt aufweist kann ruhig etwas Salz hinzugefügt werden.

Die Forellen direkt grillen, mehrmals wenden. Dabei öfters mit der Würzbutter bestreichen. Grilledauer etwa 10 Minuten.

Geräucherte Seesaiblinge

Zutaten:

4 fangfrische Seesaiblinge (a 350 g), küchenfertig ausgenommen und geschuppt, wenn möglich auch ohne Kiemen

Für den Sud

2,0 l Wasser
150 g Salz
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
1 Gewürznelke
2 EL Pfefferkörner
1 EL Pimentkörner

Zubereitung

Am Vortag einen Sud aus den Zutaten ansetzen. Je nach Geschmack kann die Zwiebel in Scheiben geschnitten verwendet werden, oder auch im Ganzen hinzugegeben werden. Aufkochen, kurz aufwallen lassen und danach abkühlen lassen. Sobald das Wasser Zimmertemperatur erreicht hat, die Seesaiblinge einlegen und über Nacht kühl stellen.

Die Seesaiblinge aus der Lake nehmen, gut abwaschen, trockentupfen und vorsichtig auf Räucherhaken aufziehen. Aufpassen, dass die Haken festen Halt haben. Ich verwende in erster Linie die speziellen Fischhaken mit der doppelten Fixierung.

Den Borniak fürs Heißräuchern vorbereiten.

Zuerst einen Temperatur von 30 Grad einstellen und die Saiblinge zum trocknen reinhängen. Eine Schale unter die Fische stellen, damit das Tropfwasser aufgefangen werden kann. Die Fische ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Dann die Temperatur auf 95 Grad erhöhen und die Fische etwa 45 Minuten garen. Die Türe öffnen, Temperatur auf 60 Grad reduzieren und mit Kirsch- oder Buchenspänen räuchern. Danach die Türe öffnen und den Fisch auskühlen lassen.





Hot Coffee Chicken Wings

Zutaten

1000 g Chicken Wings

Für den Rub:

- 2 EL frisch gemahlene Espressobohnen
- 2 TL gemahlener Cumin
- 1 EL Ancho-Chilipulver (ersatzlos im Geschmack)
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 Msp geräucherter Paprika
- 1 TL grobes Meersalz
- ½ TL gemahlener Pfeffer
- ½ TL grob geschroteter Pfeffer

Zubereitung

Die Gewürze zu einem Rub vermengen, die Chicken Wings damit marinieren und mindesten 4 Stunden kühl stellen.

Den Grill für ein indirektes Setup vorbereiten und auf 200 Grad einregeln.

Rost abbürsten und die Chicken Wings auflegen. Je nach Kaliber der Wings zwischen 35 und 45 Minuten grillen, dabei 1-2x wenden.

Aubergine mit Schweinehack

Zutaten

3 Auberginen
500 g Schweinehack
1 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
2 cm frischer Ingwer
1 TL Zucker
3 EL chinesischer Kochwein
2 EL Sojasauce
1 EL Austernsauce
5 EL Hühnerfond
500 ml Sonnenblumenöl zum frittieren

Zubereitung

Die Aubergine in 4 x 3 cm große Stücke schneiden.

Das Öl im Wok auf etwa 160 Grad erhitzen, die Auberginen 4 Minuten frittieren. Kurz abtropfen lassen und nach 2 Minuten nochmals für 2 Minuten frittieren. Sie sollten eine helle braune Farbe annehmen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

In einem zweiten Wok etwa 1 Schöpfkelle vom Frittieröl eingießen, den Wok gut damit ausschwenken und etwa 2/3 wieder ausgießen.

Den feingehackten Knoblauch und Ingwer anrösten und sofort das Schweinehack zugeben. Bei niedriger Flamme gut durchrösten. Die übrigen Zutaten zu einer Sauce vermengen und zum Hackfleisch geben. Bei Bedarf noch etwas Hühnerbrühe oder Wasser zugeben. Die Auberginen zugeben und kurz durchrühren.

Dann die Temperatur auf 95 Grad erhöhen und die Fische etwa 45 Minuten garen. Die Türe öffnen, Temperatur auf 60 Grad reduzieren und mit Kirsch- oder Buchenspänen räuchern. Danach die Türe öffnen und den Fisch auskühlen lassen.





FRIESSTYLE SMOKER

“gefertigt aus Leidenschaft“



Homepage: www.friesstylesmoker.de

Shop: www.friesstylesmokershop.de

S.Fries Metalldesign - Hofriederstraße 3 - 97285 Tauberrettersheim



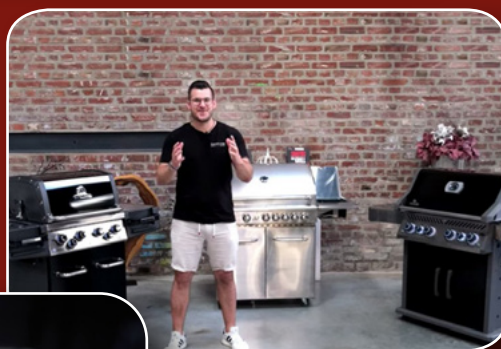
#Werbung

#Werbung

SANTOS
GRILL ★ SHOP

UNSER SANTOS YouTube KANAL

Jede Menge Tipps & Tricks rund ums Grillen:
Grillvideos mit Profis, Rezepte, Grillmontage- und -Reinigung,
Zubehöreinsatz, Vorstellung neuer Produkte und viel mehr.



...präsentiert von unserem Benny



<https://www.youtube.com/c/santosgrill>

Cornelia Poletto

Echt Poletto

Meine Geheimnisse des mediterranen Geschmacks

Umfang: 192 Seiten

Format: 21 x 26,5 cm

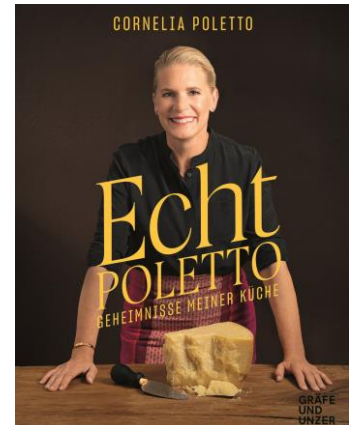
Preis: 19,99 € (D) / 20,60 € (A) / 28,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-7405-5

Erscheinungsdatum: April 2020



Auch als
eBook
erhältlich.



Geschmack neu entdecken mit Cornelia Poletto und den besten Zubereitungsmethoden für einzigartige Geschmackserlebnisse!

Die milde Bitternote einer Artischocke im Kontrast zu zart geschmorter Lammschulter. Ein samtiges Vitello tonnato. Der perfekte Salzgehalt eines Loup de Mer, der in einem Mantel aus Meersalz gegart wurde.

Es sind Geschmackserlebnisse wie diese, die uns auf den ersten Bissen in die Küchen des Mittelmeerraumes entführen. Cornelia Poletto verrät, wie sich alle fünf Geschmäcker – salzig, süß, sauer, bitter und umami – entsprechend den verwendeten Produkten perfekt entfalten können und ein Gericht unverwechselbar mediterran machen. Mit ihrer Liebe zum Detail und ihrem Erfahrungsschatz rund um die Aromenvielfalt des Mittelmeerraums nimmt die Spitzenköchin ihre Leserinnen und Leser mit auf eine Reise. Das Ziel: einfache Gerichte, die mit einer überschaubaren Anzahl an Zutaten und Handgriffen wahre Wow-Effekte erzeugen. Sinnlich, entspannt, leidenschaftlich – und dabei so simpel, dass man sie immer wieder kochen möchte.

Cornelia Poletto ist Spitzenköchin, Unternehmerin, TV-Persönlichkeit, Autorin, Moderatorin, Mutter und Ehefrau: Sie verkörpert wie keine zweite das Bild der modernen Gastgeberin. Die gebürtige Hamburgerin lernte bei Heinz Winkler im Chiemgau, arbeitete anschließend für Anna Sgroi und eröffnete dann in ihrer Heimatstadt ihr erstes eigenes Restaurant, in dem sie sich mit 31 Jahren einen Stern erkochte. Einem großen Publikum bekannt wurde sie durch ihre TV-Auftritte, u. a. bei „The Taste“, „Polettos Kochschule“, „Lanz kocht“, „Die Küchenschlacht“ und „Kerners Köche“.

Heute führt sie das nach ihr benannte Restaurant und die dazugehörige Kochschule in Hamburg, außerdem in Kooperation mit Zwilling das „The Twins by Cornelia Poletto“ in Shanghai. Ein weiteres Highlight ist seit fünf Jahren die Dinnershow „Cornelia Poletto Palazzo“. Mit viel Erfahrung, Gelassenheit und Gefühl für das Wesentliche verbindet Cornelia Poletto all diese Gourmetwelten spielerisch miteinander – und wird dafür von Feinschmeckern, Fans und Freunden gleichermaßen geschätzt.



ZUTATEN

*Rezept für 4 Personen:**Zubereitungszeit:**etwa 2 Std. 10 Min.**Für die Lammkeule:*

- 4 Lammstelzen
- Salz
- 4 EL Butterschmalz
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Bohnenkraut
- 2 Zweige Rosmarin
- 400 ml Lammfond
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Lack:

- 150 ml Lammfond
- 3 EL weißer Balsamico
- 3 EL Honig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Rosmarinnadeln

Für den Bohnensalat:

- 100 g Zuckerschoten
- 100 g Keniabohnen
- 100 g Schneidebohnen
- 100 g Favebohnenkerne (gepahlt)
- Salz
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- je 1 EL fein geschnittenes Bohnenkraut und Minze

Für den Pancetta:

- 8 Scheiben Pancetta

Lackierte Lammstelze aus dem Ofen mit Bohnensalat

Das honigsüße Topping passt wunderbar zum zarten Lammfleisch, knusprig ausgebratener Pancetta bringt Crunch und Umami ins Spiel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Lammstelzen unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und salzen. In einem Bräter in heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Die angedrückten Knoblauchzehen mit den Kräuterzweigen dazugeben. Alles aus dem Bräter nehmen, auf ein Gitter geben und in den Ofen schieben. Eine Fettpfanne mit dem Lammfond angießen und unter das Gitter schieben. Das Fleisch im heißen Ofen ca. 1 ¼ Stunden rosa garen (Kerntemperatur 60 °C).

2. Die Lammstelzen herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 15 Minuten am Herdbrand ruhen lassen. Den aufgefangenen Bratensaft durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für den Lack den Lammfond mit dem Balsamico und dem Honig auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und grob geschnittenen Rosmarinnadeln abschmecken.

4. Den Backofen auf 240 °C (Grillstufe) vorheizen. Zuckerschoten und Bohnen waschen, putzen,

schräg halbieren und mit den Bohnenkernen nacheinander in kochendem Salzwasser blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln und in heißem Olivenöl glasig anschwitzen. Bohnen und Zuckerschoten dazugeben, heiß schwenken und mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Minze abschmecken. Den Pancetta in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die Lammstelzen mit dem vorbereiteten „Lack“ einpinseln und unter dem heißen Grill karamellisieren lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Anschließend je eine Stelze auf Tellern anrichten. Den Bohnensalat dazuservieren, mit dem Pancetta bestreuen und etwas Soße angießen. Dazu schmeckt cremige Polenta.

*Mein kleines
Küchengeheimnis*

Falls etwas übrig bleibt, das Fleisch am nächsten Tag klein würfeln, kurz anbraten und zusammen mit den Bohnen und etwas gekochter Pasta in der Soße erwärmen.



Steinbutt

im Gewürzsaltzteig mit Safran-Kartoffeln

Die entspannteste Art, Fisch für mehrere Personen zuzubereiten, ist das Garen im Salzteig. Während man sich in Ruhe um die Beilagen kümmert, entwickelt der Steinbutt im Ofen ein würziges Aroma. Am Tisch filetiert und mit einer leichten Sauce Rouille und pikant gewürzten Kartoffeln serviert, ein kulinarisch-mediterraner Hochgenuss

ZUTATEN

Rezept für 2–4 Personen:

Zubereitungszeit: *etwa 60 Min.*

Ruhezeit: *etwa 30 Min.*

Für den Steinbutt:

- 750 g feines Meersalz
- 750 g Mehl
- 420 ml Wasser
- 1 Steinbutt (ca. 1,2 kg)
- 2 Scheiben Bio-Zitrone
- je 2 Zweige Basilikum, Estragon und Petersilie
- je 8 Sternanis und Pimentkörner
- 2 Nelken
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 Ei

Für die Sauce Rouille:

- 4 Knoblauchzehen
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Fischfond
- je 1 Zweig Basilikum und Petersilie
- 1 Sternanis
- Safranfäden
- 1 Ei
- 1 Msp. Dijonsenf
- 100 ml Rapsöl
- 50 ml Olivenöl
- 1 Zweig Estragon

- Salz

- Piment d'Espelette

- Zitronensaft zum Abschmecken

Für die Safran-Kartoffeln:

- 1 Knoblauchzehe
- 250 g kleine Kartoffeln (z.B. La Ratte oder Grenaille)
- 300 ml Gemüsebrühe
- Safranfäden
- Salz
- Piment d'Espelette

Für den Fenchel:

- 1 Fenchelknolle mit Fenchelgrün
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Zitronenvinaigrette (siehe Basisrezept Seite 166)
- feines Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Kirschtomaten:

- 16–20 Kirschtomaten
- 2 EL Olivenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Steinbutt Meersalz, Mehl sowie das abgemessene Wasser in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Inzwischen den Steinbutt unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Den Fisch mit den Kräutern, der Hälfte der Gewürze und den Zitronenscheiben füllen. Den Salzteig halbieren und jeweils ca. 1 cm dick (etwas größer als der Fisch) ausrollen. 1 Hälfte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, erst den Fisch, dann die restlichen Gewürze darauflegen. Den Steinbutt mit der anderen Teighälfte bedecken. Die Ränder mit einer Gabel andrücken und den Fisch „in Form schneiden“. Das Ei verquirlen und den Teig damit einstreichen. Die Teigreste nach Belieben ausrollen, Motive ausstechen und den Teig damit verzieren. →

Den Steinbutt im heißen Ofen ca. 20–25 Minuten backen.

2. Für die Rouille den Knoblauch schälen und fein schneiden, Basilikum und Petersilie waschen und trocken tupfen. Alles mit Weißwein, Fischfond und Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und auf ca. 50 ml einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und auskühlen lassen. Ei und Senf unterrühren. Dann langsam, in dünnem Strahl, die zwei Öle per Schneebesen kräftig einrühren. Den Estragon waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Rouille mit Salz, Piment d'Espelette, einem Spritzer Zitronensaft und Estragon abschmecken.

3. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, mit Gemüsebrühe und Safran in einem Topf aufkochen. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Die Kartoffeln zugeben und ca. 15 Minuten al dente garen. Im Sud warm halten.

4. Das Grün der Fenchelknolle abschneiden und beiseitelegen. Die Fenchelknolle putzen, waschen, längs halbieren und mit einer Mandoline in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Fenchelhobel

mit dem Abrieb und der Zitronenvinaigrette marinieren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und in heißem Olivenöl kurz durchschwenken. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Zucker abschmecken.

5. Den Steinbutt vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Den Salzteig am Rand des Fisches rundherum aufschneiden und den Deckel abheben. Die Fischhaut entfernen und den Steinbutt filetieren. Die Kartoffeln mit etwas Safransud in 4 vorgewärmte, tiefe Teller geben und die Fischfilets daraufsetzen. Mit der Rouille, dem Fenchel und den Kirschtomaten servieren. Mit dem Fenchelgrün garnieren.

Mein kleines Küchengeheimnis

Plattfische wie der Steinbutt lassen sich wunderbar einfach filetieren und sind somit eine gute Wahl für alle, die Respekt vor Gräten haben: Am breitesten Punkt des Fisches von der Mitte einmal nach links bzw. nach rechts schneiden. Die Mittelgräte abnehmen und die Filets lösen. Auf der anderen Seite ebenso vorgehen. Die Haut können Sie getrost beiseitelegen, sie ist naturgemäß eher salzig – wir wollen an das zarte weiße Fleisch.





ZUTATEN

Rezept für 4 Personen:

Zubereitungszeit:

etwa 1 Std. 15 Min.

Marinierzeit: etwa 30 Min.

Für den Pulpo:

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 4 Stangen Staudensellerie
- 1 Pulpo (Krake), ca. 800 g
- ½ Knoblauchknolle
- grobes Meersalz
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 50 ml Weißwein
- 5 Weinkorken

Für die Marinade:

- 1 rote Chilischote
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Honig
- 50 ml Olivenöl

Für die Pimentos-Creme:

- 1 Knoblauchzehe
- 8 Pimentosfilets, in Olivenöl eingelegt
- 8 getrocknete Tomatenfilets, in Olivenöl eingelegt
- 1 Peperoncino
- Salz
- Olivenöl

Zur Fertigstellung:

- Pink Salt Flakes

Polettos BBQ-Pulpo mit Pimentos-Creme

Keine Angst vor großen Fischen: Im Topf vorgegart und nur kurz gegrillt, bleibt der Krake innen butterzart und bekommt von außen eine knusprige Hülle aus herrlichen Röstaromen

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen. Die Möhre und den Staudensellerie putzen, schälen bzw. waschen und grob würfeln. Den Pulpo unter kaltem Wasser abspülen und tropfnass mit den Gemüswürfeln, der ½ Knoblauchknolle und den Gewürzen in einen ausreichend großen Topf geben. Mit Weißwein und kaltem Wasser knapp bedecken, die Korken dazugeben und alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 30–45 Minuten weiterköcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd ziehen und den Pulpo im Sud auskühlen lassen. Jetzt den Kopf abtrennen, den Pulpo ausnehmen und die weiche Haut zwischen den Fangarmen entfernen. Die Fangarme abschneiden und den Körper in Stücke schneiden.

2. Für die Marinade die Chilischote in dünne Streifen schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Die Knoblauchzehen etwas andrücken. Alles mit Honig und Olivenöl in einer Schüssel vermischen, die Pulpostücke zugeben, in der Marinade wenden und zugedeckt mindestens 30 Minuten marinieren.

3. Für die Pimentos-Creme den Knoblauch schälen. Mit den Pimentos, den eingelegten Tomaten und dem gehackten Peperoncino zu einer sehr feinen Creme mixen. Mit Salz und Olivenöl abschmecken.

4. Die Pulpostücke auf dem heißen Grillrost oder in einer Grillpfanne rundherum grillen, bis sie gut gebräunt sind. Pimentos-Creme auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten, die Pulpostücke daraufsetzen und mit Pink Salt Flakes bestreuen.

Tipp: Dazu passt ein würziger Rucola-Salat mit fein geschnittenen getrockneten Tomaten.

*Mein kleines
Küchengeheimnis*

Falls Sie sich fragen, was das mit den Korken soll: Der Pulpo verfügt statt über ein Skelett über eine kollagenhaltige Bindegewebsschicht, die seinen Körper von außen umhüllt. Die wird beim Erhitzen schnell zäh – was die Korken verhindern, indem sie eine Substanz absondern, die sich zwischen die Eiweißmoleküle am Fleisch setzt und so deren Verkleben verhindert.



Gefüllte Frischlingskeule mit Waldpilzen & Taggiasca-Oliven

Der ganze Herbst auf einem Teller: gebratenes Wild zur knusprigen Polenta vom Blech, dazu grüne Bohnen und die besonders aromatischen Taggiasca-Oliven. Optisch ein Genuss, geschmacklich erst recht

ZUTATEN

Rezept für 6–8 Personen:

Zubereitungszeit: 2–2 ½ Std.

Einweichzeit: **über Nacht**

Für die Wildsoße:

- 10 getrocknete Steinpilze
- 1 kg Wildknochen (vom Händler zerkleinert)
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 200 ml Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 1 l Wildfond
- 60 g Taggiasca-Oliven in Öl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Frischlingskeule:

- 100 g gemischte Waldpilze (z.B. Steinpilze, Maronen)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- Salz

- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL fein geschnittene glatte Petersilie
- 1 Frischlingskeule (ca. 1,6 kg, vom Händler ausgelöst)
- 2 EL Butterschmalz

Für die Polenta:

- 400 ml Geflügelbrühe
- 100 ml Milch
- 2 Zweige Rosmarin
- 150 g Polenta (mittelfein)
- 60 g Parmesan
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum Bestreichen

Für die Bohnen:

- 300 g grüne Bohnen
- Salz
- 4 Zweige Bohnenkraut
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Zur Fertigstellung:

- 2 EL Olivenöl
- Bohnenkrautspitzen
- Salt Flakes

ZUBEREITUNG

1. Die getrockneten Pilze in einer Schale mit warmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Wildknochen auf ein Backblech geben und im heißen Backofen ca. 40–50 Minuten knusprig anrösten. Dabei zwischendurch wenden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln, das Suppengemüse putzen bzw. schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Alles in einem Bräter in heißem Schmalz mit Farbe anrösten. Dann die gerösteten Wildknochen dazugeben. Das Tomatenmark ebenfalls dazugeben und kurz mitrösten lassen. Die Gewürze in ein Gewürzsäckchen füllen und dazugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und alles einkochen lassen. Dann die Kräuter zufügen, zuletzt den Wildfond und die Steinpilze mit dem Einweichwasser angießen, ggf. mit kaltem Wasser auffüllen, sodass alles knapp bedeckt ist. Alles nochmals aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen. Dann den Fond durch ein Sieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Zum Schluss die Oliven dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. →



2. Die Waldpilze mit einer Pilzbürste vom Sand befreien und fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Pilze dazugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken. Die Füllung auskühlen lassen.

3. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Frischlingskeule unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Innenseite der Keule salzen, pfeffern und die Pilzmasse gleichmäßig aufstreichen. Die Keule zusammenrollen, mit Küchengarn in Form binden, salzen und im Bräter in heißem Schmalz von allen Seiten anbraten. Herausnehmen, auf ein Gitter geben und im heißen Ofen ca. 30 Minuten garen. Danach die Temperatur alle 30 Minuten um 20 °C reduzieren, bis die Keule eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht hat. Dann aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten am Herdbrand ruhen lassen.

4. Für die Polenta die Geflügelbrühe mit der Milch und 1 Rosmarinzwig in einem Topf zum Kochen bringen. Die Polenta einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Parmesan fein reiben. Den Rosmarinzwig herausnehmen und die Polenta mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Rosmarinzwig waschen und trocken tupfen, die Nadeln abzupfen, fein schneiden und unter die Polenta heben. Ein Backblech dünn mit Olivenöl einpinseln. Die Polenta ca. 2 cm hoch darauf

streichen, abkühlen und fest werden lassen.

5. Die Bohnen waschen, putzen, nach Belieben halbieren und in kochendem Salzwasser 7–8 Minuten garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Das Bohnenkraut fein schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in heißem Olivenöl glasig anschwitzen. Die Bohnen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.

6. Die abgekühlte Polenta in Rechtecke schneiden und in einer Pfanne in heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Das Garn von der Frischlingskeule entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Die Polenta mit den Bohnen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Je 2 Scheiben der Keule danebenlegen und mit der Olivenjus und Bohnenkrautspitzen fertigstellen. Mit Salt Flakes bestreuen.

Mein kleines Küchengeheimnis

Ich kann nur jedem empfehlen, öfter mal Polenta zu machen. Aus Maisgrieß hergestellt, ist sie eine extrem facettenreiche glutenfreie Beilage, die man auf die verschiedensten Möglichkeiten verfeinern kann. Wenn wenig Zeit ist, kann man getrost zur 2-Minuten-Polenta greifen. Mein Favorit ist allerdings die gröbere Bramata, die eine längere Kochzeit hat, aber besonders aromatisch ist.



Hähnchenbrust gebacken

Personen: 2 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeitsgrad: leicht | Zeit: 60 Min.



Zutaten

- 2 Hähnchenbrüste ohne Haut und Knochen (à 140 g) (Art.: 5207)
- 2 Eier
- Salz
- ½ Zitrone (Bioprodukt)
- ½ Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 4 Scheiben Toastbrot
- ½ Bund Blattpetersilie
- 2 EL Weizenmehl (Type 405)
- 180 g Butterschmalz
- 40 g Crème fraîche
- 40 g Sahnemeerrettich
- 1 Stück frische Meerrettichwurzel (ca. 2 cm lang)
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- Die Eier in eine kleine Schüssel schlagen, 1 Prise Salz, die fein geriebene Schale der Zitrone und etwas gehackten Knoblauch hinzufügen und verquirlen.
- Das Toastbrot entrinden und in grobe Würfel schneiden. Die Blättchen der Petersilie abzupfen. Die Toastbrotwürfel und die Petersilienblättchen in der Küchenmaschine auf hoher Stufe zu feinen Bröseln verarbeiten. (Das Mixen muss schnell gehen, sonst verflüchtigen sich die ätherischen Öle der Petersilie.)
- Die Hähnchenbrüste in fingerdicke Tranchen schneiden, leicht salzen, großzügig mehlieren und das überschüssige Mehl abklopfen.
- Die mehlierten Streifen einzeln erst durch das verquirlte Ei, dann durch die Petersilienbrösel ziehen.
- Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hühnerstreifen darin portionsweise von allen Seiten knusprig braun ausbacken. Die ausgebackenen Hühnerstreifen mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Crème fraîche mit dem Sahnemeerrettich in eine kleine Schüssel geben und glattrühren.
- Diesen Dip mit 1 Prise Salz, Pfeffer und etwas frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.
- Die gebackenen Hühnerstreifen auf 2 Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen.



Jetzt neu bei allen Grills der Prestige PRO™ Serie:
Proximity Lighting mit Bodenbeleuchtung für stilvolles Grillen bei Dunkelheit.



Knuspriger Schweinebauch

Personen: 2 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Schwein | Schwierigkeitsgrad: mittel | Zeit: 180 Min.



aus der Otto Gourmet Küche

Zutaten

- 400g LiVar Schweinebauch mit Schwarte
- 1 Handvoll Feldsalat
- Salz
- ¼ Kopf Weißkrautsalat
- 2 weiße Zwiebeln
- 40 g Speck
- 2 EL Butterschmalz
- 1 TL Puderzucker
- 50 ml trockener Weißwein
- 40 ml alter Aceto Balsamico
- 450 ml Gemüsebrühe
- 4-5 Kardamomkapseln
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 große festkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 4 unbehandelte Orangen
- 1 TL brauner Zucker
- ½ TL Kümmelsamen
- 1 EL kalte Butter

Zubereitung

- Den Schweinebauch von allen Seiten salzen und auf dem mittleren Gitter eines Dampfgarofens ca. 1 Stunde bei 100 °C (Dampfmodus) garen. Auf den Boden des Ofens ein kleines Blech stellen, um das austretende Fett aufzufangen. (Alternative Zubereitung in Ermangelung eines Dampfgarofens: Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in einen kleinen Bräter oder eine Auflaufform legen. Gerade so viel Wasser in den Bräter gießen, dass das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist. Den Bräter mit Alufolie verschließen und das Fleisch auf dem mittleren Gitter im Backofen (Ober-/Unterhitze) 80 Minuten garen.)
- Das im Dampfgar- oder Backofen vorgegarte Fleisch mit der Schwarte nach oben auf ein Schneidbrett legen und mit einem Messer rautenförmig einschneiden. Das Fleisch dann erneut im auf 120 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 45-60 Minuten auf eine Kerntemperatur von 66 °C garen. (Soweit kann der Schweinebauch bereits am Vortag vorbereitet und bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahrt werden.)
- Den gegarten Schweinebauch in Rechtecke schneiden, diese auf einem Backbleche verteilen und unter dem auf 220 °C vorgeheizten Backofengrill 10-20 Minuten knusprig-braun grillen.
- Den Strunk des Weißkrauts großzügig herausschneiden und das Weißkraut in feine Rauten schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feinste Würfel schneiden, den Speck ebenfalls würfeln.
- 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Speckwürfel darin glasig schwitzen. Das Weißkraut hinzufügen und mitschwitzen. Den Puderzucker drüber sieben und karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein und dem Aceto Balsamico ablöschen, dann mit der Gemüsebrühe auffüllen.

aus der Otto Gourmet Küche

- Die Kardamomkapseln in einen leeren Teebeutel geben, leicht andrücken, mit Küchengarn verschließen, zu dem Weißkraut geben und einen Deckel auflegen. Das Ganze dann 30 Minuten bei geringer Hitze schmoren lassen (Vor dem Anrichten die Kardamomkapseln entfernen, da sie nicht essbar sind!) Anschließend den Deckel abnehmen, um den Schmorfond etwas einkochen zu lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Kartoffel gründlich waschen, schälen, in 1-2 mm dünne Scheiben hobeln, erneut unter fließend kaltem Wasser waschen und danach gründlich trocken tupfen.
- 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin portionsweise jeweils 2-3 Kartoffelchips bei $\frac{3}{4}$ - Stufe langsam von beiden Seiten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die zweite Kartoffel in reichlich Salzwasser gar kochen, pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
- 1 EL Butter in einem kleinen Topf bräunen. Die gekochten Kartoffelscheiben in die braune Butter geben und durchschwenken. Beiseite stellen.
- 2 Orangen schälen, die Filets aus den Häutchen lösen, in eine kleine Auflaufform geben und im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) etwa 12 Minuten schmoren.
- Den Braunen Zucker mit dem Kümmel vermengen. Mit dem Saft der 2 restlichen Orangen einköcheln lassen, bis ein sämiger Karamell entsteht, der Blasen wirft. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten vorsichtig 1 EL kalte Butter in den Fond rühren, sodass eine schöne Emulsion entsteht. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Hälfte der geschmorten Orangenfilets zu der in Butter geschwenkten Kartoffel geben. Mithilfe einer Gabel alles zu einem Kartoffel-Orangen-Stampf vermengen.
- Zum Anrichten das Weißkraut jeweils in die Mitte von zwei Tellern setzen (Die Kardamomkapseln nicht vergessen zu entfernen!) Den kross gegrillten Schweinebauch auf das Weißkraut setzen, den Kartoffel-Orangen-Stampf immer abwechselnd mit knusprigen Kartoffelchips und geschmorten Orangenfilets zu kleinen Türmchen schichten. Die Teller abschließend mit der Karamell-Butter dekorieren.

Roastbeef im Ganzen gegrillt mit Limetten-Pfeffer-Crème-Fraîche

Personen: 6 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: leicht | Zeit: 120 Min.



Zutaten

- 2 küchenfertige Stücke vom Roastbeef (à 600 g)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 Zweige Rosmarin
- 1-2 unbehandelte Limetten
- 6 EL Crème Fraîche
- 2 TL Fleur de Sel

Zubereitung

- Das Rindfleisch von allen Seiten mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- Eine Grillpfanne oder den Grill stark erhitzen und die Roastbeefs darin / darauf kräftig angrillen.
- Die angegrillten Roastbeefs auf einen Teller legen und von allen Seiten mit je 2 EL Olivenöl beträufeln.
- 2 große Lagen Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Roastbeefs jeweils an den kurzen Rand setzen.
- Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und um die Roastbeefs verteilen.
- Jedes Roastbeef 3-4-mal straff in Backofenfolie wickeln, auf ein Backgitter setzen und dieses auf der mittleren Schiene in den auf 80 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) schieben.
- Die Roastbeefs darin etwa 60 Minuten auf eine Kerntemperatur von 54-55 °C rosa garen, aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Die Schale der Limetten fein abreiben und den Saft auspressen.
- Beides zusammen mit der Crème Fraîche in eine Schüssel geben und glatt rühren.
- Mit reichlich Pfeffer und Salz abschmecken, mit Folie bedeckt zur Seite stellen.
- 15 Minuten vor dem Anrichten die Roastbeefs aus der Folie nehmen und die Rosmarinnadeln abstreifen
- die Stücke erneut in die Grillpfanne oder auf den Grillrand legen und unter mehrmaligem Wenden von beiden Seiten in 8 Minuten fertig grillen
- zur Seite stellen und 5 Minuten ruhen lassen.
- Das Fleisch auf ein Holzbrett legen und in dicke Tranchen schneiden.
- Zum Anrichten Das Fleisch auf 6 Teller verteilen, mit Fleur de Sel bestreuen und der Limetten-Pfeffer-Crème-Fraîche servieren.

Kobe Beef Shabu-Shabu

Personen: 4 | Autor: Sternekoch Anton Schmaus | Kategorie: Rind



Zutaten

Beef

- 120 g Kobe Beef Filet (Art.: Kobe Wagyu Beef Filet)
- 100 g Pak Choi
- 40 g geräucherter Tofu
- 20 g Kombualge
- 30 g Lauchzwiebeln
- 20 g frischer Koriander
- 100 g Steinpilze
- 125 ml Wagyu-Fett (Art.: 8058)
- 100 ml Sake

Ochsenschwanzessenz

- 2 kg Ochsenschwanz
- 2 kg Rinderwade (grob gewolft beim Metzger bestellen)
- 500 ml Madeira
- 500 ml trockener Sherry
- Lorbeer
- Wachholder
- Nelke
- Piment
- schwarze Pfefferkörner
- 300 ml Tüteneiweiß
- Pflanzenöl
- 10 Haushaltszwiebeln
- 1 Sellerie
- 5 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 3 l Rinderbrühe
- 200 g getrocknete Steinpilze

Zubereitung

Für die Essenz

Die Zwiebeln ungeschält einfach halbieren und in einer Pfanne ohne Fett schwarz anbrennen lassen. Die Karotten und den Sellerie gut waschen und in walnussgroße Würfel schneiden. Den Lauch halbieren und ebenfalls gut waschen. Den Ochsenschwanz kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenöl kräftig von allen Seiten anbraten. Den Ochsenschwanz aus dem Topf nehmen und den Satz mit 100 ml Sherry und 100 ml Madeira ablöschen. Den Ochsenschwanz wieder hinzugeben mit der Brühe auf füllen und ca. 4-5 Stunden leise köcheln lassen, bis der Ochsenschwanz weich ist. Nach ungefähr 3 Stunden das Gemüse hinzugeben und mitkochen lassen. Wenn der Ochsenschwanz weich gekocht ist, die Suppe abpassieren und über Nacht abkühlen lassen.

Die gewolft Rinderwade mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeer, Wachholder, Nelke und Piment hinzugeben und mit dem Tüteneiweiß, dem restlichen Sherry und Madeira marinieren. Nun das Rinderwadenfleisch zur kalten Brühe hinzugeben und langsam aufkochen lassen (aufpassen, dass das Fleisch nicht am Topfboden ansetzt). Die getrockneten Steinpilze hinzugeben und die Suppe dann ca. 4 Stunden kochen lassen und anschließend vorsichtig abpassieren. Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Für das Kobe Beef

Pak-Choi

- Die einzelnen Stiele voneinander trennen und in Salzwasser bissfest abkochen und in Salzwasser abschrecken. Dann den Pak-Choi in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kombu-Alge

- Die Algenblätter in Wasser einweichen und dann in feine Streifen schneiden. Die Streifen nochmals in Salzwasser kochen und anschließend in Sake einlegen.

Geräucherter Tofu

- Den Tofu in feine Würfel schneiden.

Koriander

- fein hacken

Steinpilze

- Die Pilze sauber putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Scheiben kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauchzwiebeln

- in feine Ringe schneiden

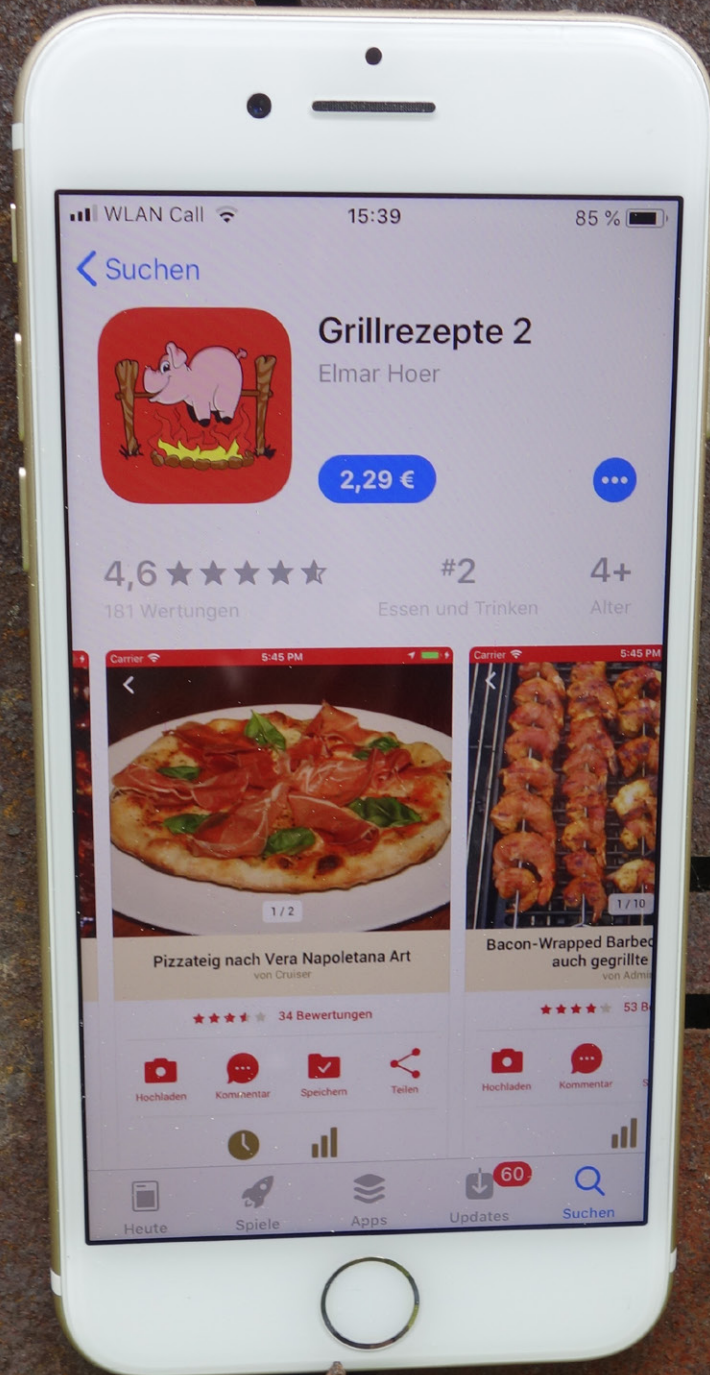
Kobe Beef

- Das Fett auf 55 Grad erhitzen und die Scheiben im Fett rare garen (das Fleisch sollte keinerlei Farbe annehmen).

Anrichten:

- Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Algenstreifen und Steinpilze auf dem Teller anrichten. Die Kobe-Scheiben darauf legen und die heiße Brühe angießen. Den Koriander verteilen

Guten Appetit!



Schulter vom US-Beef an Parmesan

Personen: 8 | Autor: Sansibar Chefkoch Dietmar Prieve | Kategorie: Rind | Zeit: 60 Minuten



Zutaten

Für die Rinderschulter

- 1,2 kg Rinderschulter vom US-Beef (Morgan Ranch US Beef Top Blade Roast)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 EL neutrales Pflanzenöl, Butterschmalz oder original Wagyu Fett
- 4 Schalotten, geschält und in Würfel geschnitten
- 3 Karotten, geschält und in Würfel geschnitten
- 1/2 Knollensellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 3 EL Tomatenmark
- 500 ml trockener Rotwein
- etwas Speisestärke

Für die Parmesankruste

- 160 g weiche Butter
- 3 zimmerwarme Eigelb
- 5 Schalotten, geschält und fein gehackt
- 120 g geriebenes, frisches Weißbrot
- 1 EL Dijonsenf
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Bund glatte Petersilie, sehr fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, in ganz feine Röllchen geschnitten
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Für das Kartoffelpüree

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Für die Grundsauce

- 50 g Butter
- 50 g Schalotten, in Würfel geschnitten
- 50 g Staudensellerie, geputzt und in Würfel geschnitten
- 50 g Fenchel, geputzt und in Würfel geschnitten
- 25 g Champignons, geputzt und halbiert
- 2 Zweige Zitronenthymian, gehackt
- 10 g Weizenmehl
- 300 ml kräftiger Geflügelfond
- 250 ml Sahne
- 1/2 Zitrone
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Anrichten

- etwas frisch gehobelten Parmesan
- 100 ml weiße Grundsauce

Zubereitung

- Das Rindfleisch von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.
- Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Rindfleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, dann die Schalotten-, Karotten- und Selleriewürfel hinzufügen und mitbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, dann das Tomatenmark unter das Röstgemüse rühren.
- Das Röstgemüse in drei Schritten mit dem Rotwein ablöschen. Dabei immer erst ein weiteres Drittel des Rotweins angießen, wenn die zuvor angegossene Flüssigkeit verkocht ist. Danach mit heißem Wasser auffüllen, das Rindfleisch zurück in den Bräter geben und das Fleisch im zugedeckten Bräter im auf 160°C vorgeheizten Backofen drei Stunden schmoren. Den Braten nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen und in Alufolie wickeln.
- Den Bratensatz durch ein Sieb zurück in den Bräter passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Sauce zu dünn, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.
- Den Braten in ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden und diese zurück in die Sauce legen. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nur zu 3/4 in der Sauce liegt.

aus der Otto Gourmet Küche

Für die Parmesankruste

- Die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, dann die Eigelb einzeln hinzufügen und weiterschlagen, bis eine gebundene Mischung entstanden ist.
- Dann die Schalotten, das geriebene Weißbrot, den Senf, den Parmesan und die gehackten Kräuter hinzufügen. Alles mithilfe des Teigschabers zu einer gebundenen, glatten Paste verrühren. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree

- Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser weich kochen. Die Sahne mit der Butter in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und aufkochen.
- Die garen Kartoffeln abschütten, kurz ausdämpfen, dann durch die Kartoffelpresse in die heiße Sahne passieren. Die Mischung locker mit dem Schneebesen vermengen, je nach Stärkegehalt der Kartoffeln noch etwas heiße Sahne hinzufügen. Das Püree dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Grundsauce

- Die Butter in einem großen Topf zerlassen. Das Gemüse und den Thymian darin anschwitzen.
- Das Mehl darüber stäuben und gut verrühren, dann mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Sauce köchelnd auf die Hälfte reduzieren, dann mit der Sahne auffüllen und aufkochen.
- Die Sauce mit dem frisch gepressten Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit dem Stabmixer aufmixen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- Auf jede Fleischscheibe 1-2 EL der Parmesanpaste streichen und im auf 190°C vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten goldbraun gratinieren. Die gratinierten Fleischscheiben auf 4 vorgewärmte Teller geben und mit etwas Bratensauce umgießen. Alles (wenn gewünscht) mit der aufgeschäumten weißen Grundsauce beträufeln und mit gehobelten Parmesanspänen dekorieren.

Tipp

- Reichen Sie dazu Ofentomaten

Guten Appetit!

Roastbeef vom Bison rückwärts gebraten mit Vadouvan

Personen: 4 | Autor: Kolja Kleeberg | Kategorie: Bison | Schwierigkeitsgrad: leicht | Zeit: 60 Min.



Zutaten

- 4 Scheiben Bison Roastbeef ca.150 - 250 g
- 4 EL scharfer Senf
- Olivenöl
- Salz
- Pflanzenöl zum Braten
- 50 g Butter
- 4 EL Vadouvan (indische fermentierte Gewürzmischung)
- 100 ml Kalbsjus
- 2 EL Tomatenessig

Zubereitung

- Die Roastbeefscheiben mindestens 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen
- Senf mit Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer vermischen und die Fleischstücke damit einstreichen
- Bei 50°C Ober/- Unterhitze ca. 45 Minuten im Ofen temperieren
- Zum Servieren Butter in einer Pfanne erhitzen
- wenn die Butter gebräunt ist die Roastbeefscheiben einlegen und von beiden Seiten je 1-2 Minuten anbraten
- Das Vadouvan-Gewürz zugeben, kurz mitbraten und das Fleisch im Ofen bei 50°C ruhen lassen, dabei öfter drehen
- Die Kalbsjus mit der Bratbutter aus der Pfanne erhitzen, mit Tomatenessig abschmecken und neben dem Fleisch anrichten

Dazu

Dazu passen geschmolzene Tomaten, Maiskolben oder gegrilltes Gemüse. Gerade mageres Fleisch ist für die Methode des Rückwärtsbratens perfekt geeignet. Anstatt es heiß anzubraten und dann ruhen zu lassen, lässt man es erst ruhen und brät es dann kurz und sanft an. Das Fleisch brät nicht so heiß, entspannt sich wesentlich besser und ist überaus zart.

Guten Appetit!

Gegrillter Tafelspitz vom Wagyrind oder American Beef

Personen: 4 | Autor: Marco Müller | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: mittel | Zeit: 240 Min.



Zutaten

Fleisch

- 1,3 kg Wagyu Tafelspitz oder American Beef Tafelspitz
- Meersalz

Kohlrabi

- 2 Stück Kohlrabi
- 50 ml Kasslerbrühe
- 1 Blatt Liebstöckel
- 1 Stück zartes Kohlrabiblatt

Ingwer-Rettich

- ½ Stück weißer Rettich, gewürfelt
- 50 ml Geflügelfond
- ½ Stück Zitronengras, leicht angeschlagen
- ½ Stück Kafir Limonenblatt
- 1 Blatt frischer Koriander
- 10 Stück Korianderkörner, angeröstet
- 1 Esslöffelspitze geriebener Ingwer

gebratene Steinpilze

- 8 Stück kleine feste, wurmfreie Steinpilze
- 1 Tl Olivenöl
- 1 El frische Butter
- 1 Zweig Majoran
- 1 Stück Knoblauchzehe
- Meersalz, Pfeffer

Dim Sum mit Beeftatar

Autor: Tim Raue | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: schwer | Zubereitungszeit: 60 Minuten



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

Teig Dim Sum „Tradition“

- 285 g Weizenmehl, Type405

Füllung (für 20 Stück)

- 300 g Rinderfilet, zu Tatar geschnitten
- 100 g Crushed Ice
- 4 EL junger Ingwer, fein gehackt
- 2 EL feine Schnittlauchröllchen
- Fleur de Sel

Zum Anrichten

- 4 EL geklärte Butter
- 4 EL schwarzer Reisessig
- 8 halbe Champignons, konfiert
- 4 EL Shiitake-Pilze, gerieben
- 2 EL Kapuzinerkresseblättchen

Zubereitung

Teig Dim Sum „Tradition“

- 175 ml Wasser aufkochen.
- Das Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben, unter kräftigem Rühren das kochende Wasser eingießen und schnell bis zu einer weichen, glatten Konsistenz verarbeiten.
- Anschließend den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die weitere Verarbeitung ein spezielles Nudel-Rollholz (Contacto) für die Herstellung von Dim Sum verwenden.
- Den Teig zuerst zu Stangen von 2 cm Durchmesser formen, dann 20 Scheiben davon anschneiden und diese zu Scheiben mit 8 cm Durchmesser ausrollen.

Füllung

Für die Teigfüllung das Rindertatar, das Eis, dem Ingwer, den Schnittlauch sehr schnell und kalt verarbeiten, mit Salz abschmecken. Anschließend die Füllung sofort auf die vorbereiteten Dim-Sum-Scheiben geben, diese gut verschließen und sofort kalt stellen. Dann in einen Bambusdämpfer über kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Zum Anrichten

Auf vorgewärmten, tiefen Tellern jeweils 2 Dim Sum anrichten und mit der geklärten Butter und dem Reisessig beträufeln. Auf jede Teigtasche einen halben Champignon, etwas geriebene Shiitake-Pilze und 1 Kresseblatt legen

Tipp: Dies ist ein Rezept aus Shanghai. Es ist darauf angelegt, dass sich in den Dim Sum ein heißer Sud bildet. Beim Essen daher bitte aufpassen. Die Dim Sum müssen im Ganzen in den Mund geschoben werden.

aus der Otto Gourmet Küche

Kalbsbacke

Jalapeño Chilischoten & Staudensellerie-Shiso

Personen: 4 | Autor: Tim Raue | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: mittel



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

Fleisch

- 4 küchenfertige Kalbsbacken à 160 g (Art.: 6609)
- Pflanzenöl
- Fleur de Sel

Staudensellerie-Shiso-Rolle

- 100 ml heller Fond (Grundrezept s. u.)
- 2 kg Hühnerkeulen
- 400 g Hühnerfüße
- 400 g Staudensellerie
- 300 g Karotten
- 40 ml frisch gepresster Zitronensaft
- Grüne Chilipaste (Asialaden)
- 10 g frische Jalapeño-Chilischote, fein gehackt
- Saucenbinder für dunkle Saucen (Mondamin)
- 20 g kalte Butter

Petersilienwürzelpüree

- 200 g Petersilienwurzeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 50 g flüssige Sahne
- 20 g Zitronenöl
- ½ TL gemahlener weißer Pfeffer
- Fleur de Sel

Zum Anrichten

- 4 TL Schnittlauchblüten

aus der Otto Gourmet Küche

Languste gegrillt

Personen: 4 | Autor: Tim Raue | Kategorie: Seafood | Zubereitungszeit: 60 Minuten



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

BBQ-Sauce

- 200 ml heller Fond (Grundrezept s. u.) (Art. 8063)
- 100 ml Hot BBQ Sauce (Bone Suckin')
- 2 EL Sambal Manis (Asialaden)
- 1 TL unbehandelte, fein geriebene Mandarinenschale
- 1 TL Szechuanpfeffer, pulverisiert
- Für die Sauce den Fond, die BBQ-Sauce, das Sambal Manis, die Mandarinenschale und den Pfeffer zusammen aufkochen.

Heller Fond Grundrezept

- 2 kg Hühnerkeulen
- 400 g Hühnerfüße
- 400 g Staudensellerie
- 300 g Karotten
- 40 ml frisch gepresster Zitronensaft
- Grüne Chilipaste (Asialaden)

Languste

- 400 g Langustenschwanz, mit Karkassen, in Segmente zerteilt (Art. 8503)
- Geklärte Butter

Saure Tomate

- 4 reife Tomaten, ca. Golfballgroß
- 4 TL Tomatenessig

Spargel

- 4 Stangen grüner Spargel
- Spargelwasser (Grundrezept s. u.)
- 2 l stilles Mineralwasser (Evian)
- 2 EL Fleur de Sel
- 3 EL heller Muscovado-Zucker (Rohrzucker)
- 1 Tropfen Orangenöl (Grundrezept s. u.)
- 1 l kalt gepresstes Rapsöl
- 6 unbehandelte Orangen
- Den Spargel im Spargelwasser kochen und anschließend mit einem Tropfen Orangenöl abschmecken.

Zum Anrichten

- 4 Gurkenblüten, mit einer Spitze Holunderblütenessig mariniert
- 1 TL fein geriebene, unbehandelte Limettenschale

Grill und Fritteuse

Problemlöser für stark angebrannte Verkrustungen

Assindia



#Werbung

- **Speziell für die Gewerbeküche**
- **für härteste Fett- und Bratverkrustungen**
- **Wirken schnell und kraftvoll**
- **Mit der professionellen Wirkformel**

Gerade Grill und Fritteuse sind in der Gewerbeküche den härtesten Belastungen ausgesetzt.

Sie sind die wichtigsten Werkzeuge in der Gastronomie und damit täglich im Dauereinsatz.

Die damit verbundenen Verschmutzungen sind entsprechend intensiv. Schwarze Ablagerungen aus Fett und Eiweiß machen die Reinigung zur Schwerstarbeit.

Grillex Krustenlöser und Fritteusenreiniger Pulver sind speziell für diese Art Verschmutzungen entwickelt worden.

Die professionelle Wirkformel ermöglicht schnelle Ergebnisse mit gründlicher Tiefenreinigung.

Lebensmittelgerechte Hygiene für professionelle Geräte.





Grillreiniger Profi-Set zum Sonderpreis



Nur für kurze Zeit
gratis dazu:



Hier geht's direkt
zum Shop:



www.assindia-direkt.de

NEU! Grillrost Grundreiniger

Grillroste werden während der Grillsaison meist nur mit der Drahtbürste gereinigt. Das ist auch völlig ausreichend. Aber gerade zum Ende der Grillsaison möchten wir die Grillroste gerne mal von allen Rückständen befreien, die sich im Laufe der Zeit angesammelt haben. Mit herkömmlichen Mitteln ist das eine mühevoll und schmutzige Sache. Assindia hat ein professionelles Produkt für die Gewerbeküche zum Grillrost-Grundreiniger weiter entwickelt. Damit ist die Grundreinigung der Grillroste eine leichte Übung.

Grillrost Grundreiniger ist ein weißes Pulver und kommt im 150g Portionsbeutel. Das ist die Menge für ein Tauchbad von 8-10 Litern. Der Portionsbeutel wird immer komplett verwendet. So wird eine Fehldosierung ausgeschlossen und der Erfolg ist garantiert. Wir brauchen einen Behälter aus Edelstahl oder Kunststoff, in den wir die Roste einlegen können.

Bei der Arbeit mit der Lösung tragen wir Gummihandschuhe, denn die Lösung ist ätzend. 8-10 Liter kochendes Wasser in den Behälter geben, einen Beutel 150g Grillrost-Grundreiniger darin auflösen und die Grillroste einlegen. Der Reiniger arbeitet selbsttätig ohne unser Zutun.

Nach 2 Stunden Einwirkzeit prüfen wir an einem Grillrost den Reinigungsgrad. Ist der Grillrost noch nicht sauber, lassen wir ihn einfach länger in der Lösung. Ist der Grillrost sauber, nehmen wir die Roste aus der Lösung und spülen sie gründlich mit Trinkwasser ab. Gussroste fetten wir mit Speiseöl oder einem Pflegemittel ein, um sie gegen Flugrost zu schützen. Edelstahlroste müssen wir nicht weiterbehandeln.

Grillrost-Grundreiniger ist auch für alle Roste und Werkzeuge aus Smokern und Räucheröfen geeignet. Im Moment kann man Grillrost-Grundreinger noch nicht kaufen, aber: **Exklusiv für GSV-Mitglieder legt Assindia in jedes GSV-Paket einen Portionsbeutel Grillrost-Grundreiniger für eine komplette Grundreinigung.** Wir sind also noch vor dem offiziellen Produktstart mit dabei.

<https://assindia-direkt.de/hygiene-system/intensivreiniger-grillex-cromodur-500ml-gsv-angebot>



Gillbachtal Hahn mit Glasnudelsalat

Personen: 6 | Autor: Patrick Weindl und Phil Beerhold | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeitsgrad: mittel



Zutaten

Glasnudelsalat

- Gillbachtal Hahn Brust (Art.: 5192)
- 200 g Glasnudeln
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 Tomate
- Knoblauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- Koriander
- rote Zwiebeln
- Kaffirlimettenblätter
- Ingwer
- Erdnüsse
- ½ Gurke
- 2 rote Thai Chilischote
- Pfeffer, Salz
- geröstetes Sesamöl
- etwas Butter
- Blutampfer

Für die Marinade

- Limetten
- Palmzucker
- Fischsoße
- helle Sojasoße

Zubereitung

- 200 g Glasnudeln ins kochende Wasser geben und ohne Hitze auf der Seite für 10 Minuten ziehen lassen, danach abseihen.
- Wir schneiden die Karotte, die Frühlingszwiebeln, den Koriander mit Wurzel und die Tomate in feine Würfelchen.
- Dann werden die Thai Chilischote und der Knoblauch mit etwas Palmzucker gut im Mörser gemahlen.
- Dieses wird mit 7 EL Sojasoße und 3 EL Fischsoße mit etwas gehackten Erdnüssen vermengt.
- Die Brust vom Gillbachtal Hahn wurde von einigen Fettteilen befreit, mit geröstetem Sesamöl eingestrichen und mit Pfeffer und Salz gewürzt.
- Diese wird mit einem kleinen Stück Butter in einem Vakuumbbeutel vakuumiert und im Sous Vide Gerät auf 65 Grad gestellt und für 120min gegart.
- Wenn die Brust fertig gegart ist, wird die Brust in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl nochmal scharf von beiden Seiten angebraten bis sie auf der Hautseite schön knusprig Farbe bekommen hat.
- Die Glasnudeln werden mit dem Gemüse und der Marinade vermengt und dekorativ auf dem Teller angerichtet.
- Hinzu legen wir nun einige Scheiben der knusprig zarten Brust auf den Glasnudelsalat und dekorieren diese mit einigen Blättern Blutampfer.

Jakobsmuscheln geröstet

mit Zitronenöl

Personen: 2 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Seafood | Schwierigkeitsgrad: leicht | Zeit: 25 Min.



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

- 6 - 8 große, frische, ausgelöste Jakobsmuscheln (ohne Rogen) – Kammuschelfleisch (Art.: 8510)
- 30 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- ½ Knoblauchzehe
- ½ Zitrone (Bioprodukt)
- Fleur de Sel

Zubereitung

- Das Olivenöl in einer Pfanne auf ca. 40 °C erwärmen.
- Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
- Den Knoblauch schälen und halbieren.
- Von der Zitronenschale mit dem Messer 3 Streifen abschneiden.
- Die Thymianblättchen, den Knoblauch und die Zitronenschalenstreifen in das warme Olivenöl geben und alles 10 Minuten ziehen lassen.
- Das Zitronenöl dann in eine Auflaufform geben.
- Die Jakobsmuscheln horizontal halbieren und die Schnittflächen mit Küchenpapier trockentupfen.
- Die Schnittflächen mit dem Bunsenbrenner oder der Lötlampe jeweils 6 – 10 Sekunden abflämmen, bis sie gleichmäßig gebräunt sind.
- Die gebräunten Jakobsmuscheln mit den Schnittflächen nach oben in das Zitronenöl legen und im auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 3 – 5 Minuten fertig garen.
- Die fertigen Jakobsmuscheln einzeln mit Fleur de Sel bestreuen und servieren.

Fokus

- Die Jakobsmuschel hat in allen Belangen eine Alleinstellung durch ihr Eigenaroma – am besten zu beschreiben als mildes, frisches »Meeraroma« –, sie ist nicht fischig, aber trotzdem schlägt die ganze Kraft der See durch. Zudem hat ihr Fleisch eine sehr zarte Konsistenz.
- Das extrem kurze Rösten bringt eine Nuance Bitterkeit und das Fleisch bleibt glasig. Das Zitronenaroma im Öl ist ein Pendant, das die Zartheit der Muschel belässt und sie gleichzeitig aromatisch begleitet. Wirkt am besten in Kombination mit Gemüsesalaten.

Guten Appetit!

Gegrilltes Wagyu-Filet

mit Schmorschalotten & Paprikakompott

Personen: 2 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: schwer | Zeit: 150 Minuten



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

aus der Otto Gourmet Küche

Zutaten

Wagyu-Filets

- 2 Medaillons á ca. 160 g, z. B. Art. 204
- Butterschmalz / Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz

Schmorschalotten

- 4 Schalotten
- 1 Packung Meersalz
- 2 EL ligurisches Olivenöl
- 1 Zitrone (unbehandelte Bio-Qualität)

Paprikakompott

- 2 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 1 rote Chilischote
- etwas Salz

Zubereitung

Schmorschalotten

- Das Meersalz 1 cm dick auf ein kleines Blech oder in eine kleine Auflaufform streuen.
- Die ungeschälten Schalotten mit dem Wurzelansatz nach unten auf das Meersalz setzen und im auf 160 °C (Umluft) vorgeheizten Backofen 45 Minuten garen.
- Die weichen Schalotten aus dem Ofen nehmen und den Wurzelansatz jeweils großzügig mit einem kleinen Messer herausschneiden.
- Das Innere der Schalotten durch die so entstandene Öffnung von oben vorsichtig in einen kleinen Topf drücken und mit 1 Prise Salz bestreuen.
- Das ligurische Olivenöl, die fein geriebene Zitronenschale und etwas frisch gepressten Zitronensaft hinzufügen und vermengen.
- Die Schmorschalotten kurz vor dem Anrichten leicht erwärmen.

Paprikakompott

- Die Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen, halbieren und von den Kernen und Scheidewänden befreien. Das Paprikafleisch in feine Würfel schneiden.
- Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Das Olivenöl in einem kleinen ofenfesten Topf erhitzen und den Knoblauch und die Paprika darin bei mittlerer Temperatur kurz anschwitzen.
- Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Paprika im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 30 – 40 Minuten weich schmoren.
- Den offenen Topf anschließend auf den Herd stellen, die Paprika bei Bedarf kurz nachgaren und mit Salz abschmecken.
- Kurz vor dem Anrichten die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feinste Streifen schneiden.
- Die geschmorte Paprika nach Belieben mit etwas Chili abschmecken, bis sie die gewünschte Schärfe hat.

aus der Otto Gourmet Küche

Wagyu Filets

- Die Wagyu-Filetsteaks von beiden Seiten salzen und mit etwas weichem Butterschmalz bepinseln.
- Die Filetsteaks ohne weitere Fettzugabe in einer Grillpfanne anbraten bis sie das typische Grillmuster haben. (Alternativ kann man die Filetsteaks auch auf dem Grill vorbereiten – Empfehlung: Holzkohle.)
- Die angegrillten Filetsteaks auf ein Backgitter setzen und auf der mittleren Schiene im auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Ober- / Unterhitze) ca. 20 Minuten auf eine Kerntemperatur von 56 °C garen. (Dazu ein Fleischthermometer zu Hilfe nehmen.)
- Die Butter mit dem ganzen Rosmarinzweig in einer Pfanne aufschäumen und die Filetsteaks darin 1 – 2 Minuten von beiden Seiten aromatisieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Anrichten

Zum Anrichten jedes Filetsteak in 2 Tranchen schneiden und auf 2 Teller geben. Von dem Schmorpaprikakompott 2 kleine Nocken abstechen und neben den Wagyu-Filets anrichten. Die Schmorschalotten danebensetzen und etwas Zitronen-Olivenöl-Fond der Schalotten um die Schalotten träufeln.

Guten Appetit!

SANTOS
GRILL ★ SHOP

HEISS = BROIL KING. 🔥

HEISSER = DAS BROIL KING IMPERIAL 490 PRO SCHNÄPPCHEN
inkl. Drehspieß und 800°C Infrarot Seitenbrenner



☑ Artikel
öffnen

-26%



UVP ~~3.348,- €~~
JETZT 2.479,- €

Die platzsparende Variante der Imperial Luxus-Serie
– 4 Edelstahlbrenner + Seitenbrenner + Backburner

SALE

Gillbachtal Hahn mit Tom Kha Gai und Dim Sum

Personen: 6 | Autor: Patrick Weindl und Phil Beerhold | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeitsgrad: mittel



Zutaten

Dim Sum

- Gillbachtal Hahn Schenkel (Art.: 5192)
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- Zitronenabrieb (Bio)
- Koriander
- Salz, Pfeffer
- 2 Zehen chinesischer Knoblauch
- ½ rote Thai Chili
- Sesamöl
- Ingwer
- Erdnüsse
- Sweet Chili Sauce
- 24 Dim Sum Teigblätter

Tom Kha Gai

- Gillbachtal Hahn Karkasse (Art.: 5192)
- Wasser
- Suppengemüse
- 1 Galgant
- 1 Ingwer
- gelbe Zwiebeln
- 1 Stängel Zitronengras
- 3 Kaffirlimettenblätter
- Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Thai Chilischote
- 1 l Kokosmilch
- Salz, Pfeffer
- helle Sojasoße
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Brokkoli
- 1 Karotte
- Buchenpilze weiß und braun
- 6 Thaliauberginen
- Zuckerschoten

Zubereitung

Dim Sum

- Zuerst wird das Fleisch ausgelöst, mit Pfeffer und Salz gewürzt, auf 200 Grad im Ofen ca. 40 Minuten Umluft knusprig gebraten.
- In einen kleinen Topf werden die roten Zwiebeln, Knoblauch, der rote und grüne Paprika mit ca. 30 g gehackten Erdnüssen, allesamt feingeschnitten, zuallererst angedünstet.
- Gewürzt wird dies mit 1 EL Sesamöl aus geröstetem Sesam, etwas Zitronenabrieb, 1 EL gehacktem Ingwer und 2 EL Sweet Chili Sauce.
- Hinzu geben wir für die pikante Schärfe noch eine halbe kleingehackte Thai Chilischote und lassen dies auf der Seite abkühlen.
- Die ausgelösten Schenkel nehmen wir aus dem Ofen und lassen diese ebenfalls auskühlen.
- Danach schneiden wir das Fleisch in kleine Würfelchen und vermengen dies mit dem obigen Gemüse zu unserer Füllung für die Dim Sum.
- Diese werden mit einem kleinen Löffel zur Hälfte gefüllt, der Rand mit Eiweiß bestrichen und vorsichtig wie ein Halbmond zugeklappt.
- Dabei vorsichtig den Rand etwas zudrücken, dass dieser schön verschlossen ist.
- Die Dim Sum werden für 10 Minuten im Dim-Sum-Korb gar gedämpft.

Tom Kha Gai

- Für unsere Tom Kha Gai Suppe setzen wir zuerst eine Brühe mit 3 Liter kaltem Wasser und der Karkasse vom Hahn an.
- Hinzu geben wir 2 gelbe Zwiebeln, einen Bund Suppengrün, Salz, Pfeffer, 50 ml helle Sojasoße, ein Lorbeerblatt und lassen dies 4 Stunden kochen.
- Nach dieser Zeit passieren wir diesen Sud ab und lassen die Brühe kurz aufkochen.
- Hinzu fügen wir einen Liter Kokosmilch, eine halbe Chilischote, die Kaffirlimettenblätter, die halbierte Galgantwurzel, die halbierte Ingwerwurzel und einen angeklopften Stängel Zitronengras und lassen dies weitere 30 Minuten köcheln, bevor wir es 1 Stunde ruhen lassen.
- Wir schneiden in der Zwischenzeit eine rote und eine gelbe Paprika, eine Zucchini ohne Kerngehäuse, die Karotte, ca. 200 g Brokkoliröschen und die halbierten Zuckerschoten klein.
- Ca. 50 g von jeder Sorte der Pilze werden vom Myzel getrennt und geputzt sowie die Thajauberginen längs geviertelt.
- Diese geben wir nun in die Brühe die sich etwas abgekühlt hat und lassen dies nun noch einmal für 30 Minuten kochen.
- Die Suppe ist nun mit den Dim Sum als Einlage servierfertig.

SANTOS SMART BBQ THERMOMETER mit App-Steuerung und 4 Fühlern!



Santos smartes Bluetooth
Grillthermometer



Grillen ohne an den Grill zu denken

- Anschlüsse für vier Temperaturfühler
- Bei Ablauf der Zeit erhaltet Ihr eine Push -Mitteilung
- Das Thermometer verfügt über einen Timer
- Individuelle Zieltemperaturen
- Kostenlose App für iOS und Android

US Beef Brisket Smoked

Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: mittel



Zutaten

American Beef Brisket

- 1 US Beef Brisket Smoked ca. 1 – 1,6 kg (Art.: 8664)

Apfel-Sellerie-Remoulade

- 400 g Sellerie
- 2 Prisen Salz
- 500 ml Milch
- Ein Granny Smith Apfel (für ca. 8 Portionen)

Petersilien-Pesto

- Petersilie
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Salz, Zucker

Knusperasche als Topping

- 250 g Röstzwiebeln
- 50 g Cornflakes
- 100 g Walnüsse
- 25 ml Walnussöl
- Salz
- 35 g Malto (dextrin, z. B. über bosfood.de)
- 10 g Carbo Ligni –Holzkohlenpulver (z. B. über bosfood.de)

Zubereitung

American Beef Brisket

- Das Brisket im Beutel lassen und im Sous-Vide oder heißem Wasserbad bei 80 °C ca. 45 Minuten erhitzen
- Das temperierte Brisket aus dem Beutel nehmen und in ca. 80-100 g Portionen schneiden. Auf ein schönes Verhältnis von Fett & Fleisch achten

aus der Otto Gourmet Küche

Apfel-Sellerie-Remoulade

- Die Stauden vom Knollensellerie entfernen, diesen schälen und die Wurzel in Würfel schneiden
- Staudensellerie waschen, die Stauden von den Blättern befreien und fein würfeln, roh beiseite stellen
- Die Knollenselleriestücke mit Milch, etwas Salz und Zucker in einen Topf geben und bissfest garen
- Den gegarten Sellerie abschütten (Kochmilch auffangen) und leicht abkühlen lassen
- Die abgekühlten Stücke durch den Fleischwolf drehen
- Die auf Zimmertemperatur abgekühlte (ca. 100 ml) Kochmilch mit einem Mixstab aufschäumen und mit (ca. 250 ml) Traubenkernöl zu einer Emulsion (Mayonnaise) binden. Mit Salz, Cayenne Pfeffer (im Videotext doppelt), Walnussöl und weißem Balsamico-Essig abschmecken
- Die Mayonnaise mit dem gewolften Knollensellerie und den Staudensellerie-Würfeln (Brunoise) vermengen und nochmals abschmecken
- Den Granny Smith Apfel auf einem Asia Hobel in dünne Scheiben schneiden, diese in feine Streifen (Julienne) schneiden und mit Limettensaft und Zucker abschmecken & roh auf Seite stellen

Petersilien-Pesto

- Petersilie grob hacken und in einem Mixer (Küchenmaschine) mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Pesto verarbeiten.

Knusperasche als Topping

- Alle Zutaten in den Mixer geben und krümelig zerkleinern.

Fertigstellen

- Petersilien Pesto mit einem Pinsel dekorativ auf dem Teller verstreichen.
- Das Brisket mit der Sellerie-Remoulade, dem Apfel und der Röstzwiebel-Asche anrichten und nach Belieben mit Wildkräutern oder Kresse ausgarnieren.

Guten Appetit!

DER SANTOS GASGRILL M-418 mit 800°C Seiten- und Hinterbrenner inkl. Pizzaset

Artikel
öffnen

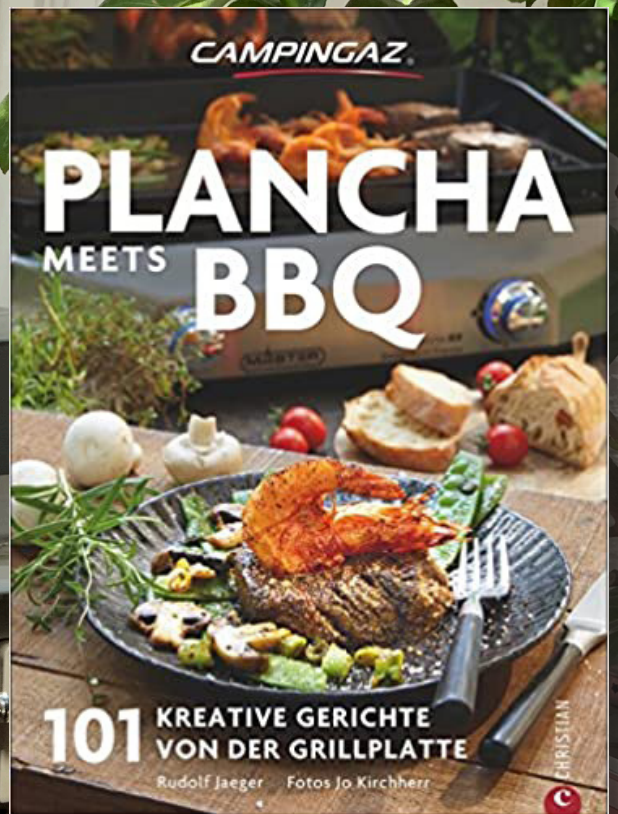
+



- Überzeugt durch starke Leistung zu einem Spitzen Preis!
- Perfekt für Einsteiger
- Infrarot Seitenbrenner
- 4 Edelstahlhauptbrenner
- Infrarot Hinterbrenner

Nur
649,00 €

#Werbung



SIMOGAS RAINBOW-ROT Stahl-Plancha 70

- 2 Brenner
- Brennerleistung: 6,6 kW
- 5 cm hoher Rand
- Gewicht: 21 kg

Maße:

Gehäuse: 70 x 15 x 41 cm

Platte: 70 x 6 x 40 cm

Abstand Platte - Gehäuse: 2 cm

Länge Gasanschluss: 2 cm



Simogas

BARCELONA



Grillen wie in Spanien - mit dem Plancha-Grill

Die Spanier lieben ihr „Eisen“, wie Plancha auf Deutsch übersetzt heißt. Und darauf brutzeln sie traditionell praktisch alles, was sich so grillen, braten, rösten oder auch dünsten lässt. In letzter Zeit kommen Planchas, entweder mit Gas oder Strom betrieben, auch bei uns in Deutschland immer mehr in Mode.

Was man auf einer Plancha so alles zubereiten kann und welche Vor- und Nachteile es dabei im Vergleich zu einem Gas- oder Holzkohlg grill gibt, das haben wir am Beispiel der Elektro-Plancha vom Typ Simogas Extrem E-60 ausführlich ausprobiert.



Made in Spain – die Simogas Plancha Extrem E-60.

Die Gretchenfrage: Strom oder Gasbetrieb? Im Gegensatz zum ewigen Streitthema, ob nun auf Holzkohle Gegrilltes besser schmeckt als vom Gas- oder Elektrogrill oder nicht, haben wir es beim Plancha-Grill etwas einfacher. Das liegt schlichtweg daran, dass hier auf einer geschlossenen Stahlplatte gegrillt wird. Und der ist es nun mal ganz egal, ob sie von einem Gasbrenner erhitzt wird, oder mittels elektrischer Heizelemente. Geschmacksunterschiede sind hier ausgeschlossen, da die Grillfläche selbst der Wärmeüberträger ist und nicht die Strahlungshitze. Weder Fett noch Marinade können in eine Glut tropfen, daher bleiben auch die entsprechenden Nebenwirkungen naturgemäß aus.

An der Stelle sei erinnert, dass ordnungsgemäß durchgeglühte Holzkohle guter Qualität eben keinen „Holzkohlegesmack“ ans Grillgut weitergibt. Was da gerne mal so nach „typisch gegrillt“ schmeckt, das resultiert aus der Rauchbildung, die entsteht, wenn zu früh aufgelegt wird, oder eben etwas in die Glut tropft.

Mehr Power bieten gasbetriebene Planchas. Beim gasbefeuelten Extrem-60 stehen 6,6 kW Brennerleistung 3,4 kW bei der Elektro-Variante gegenüber. Das klingt nach einem klaren Pro für das Gasmodell. In der Praxis zeigt sich jedoch klar, dass auch die 3,4 kW des Elektromodells absolut ausreichend sind.

Dies liegt daran, dass die beiden elektrischen Heizelemente direkten Kontakt zur Grillfläche haben und nach unten sowie seitlich mit einer hitzebeständigen Mineralstoffdämmung isoliert sind. Die eingesetzte Energie wird also zu annähernd 100 % direkt an die eigentliche Heizfläche weitergegeben.



Die beiden elektrischen Heizelemente und die Temperaturfühler auf der Unterseite des geöffneten Simogas Extrem E-60. Isolierung und Abdeckung sind hier fürs Foto entfernt.

Gas hingegen benötigt zwangsläufig Sauerstoff zur Verbrennung, welcher der Umgebungsluft entnommen wird. Durch die erforderliche Konvektion verpufft aber dabei auch ein gewisser Anteil der Heizleistung, welche direkt an die Umgebung abgegeben wird. Simogas Planchas der Serie Extrem besitzen deshalb einen umlaufenden Windschutz, um diese unerwünschten Verluste zu begrenzen.

Temperatur ist Trumpf! Auf den ersten Blick erinnern Planchas durchaus etwas an die bereits besser bekannten Teppanyaki-Grills, die es in verschiedensten Ausführungen und Größen auch für den Betrieb auf dem heimischen Esstisch gibt. Diese, in aller Regel antihaft-beschichteten Geräte, arbeiten jedoch einerseits mit niedrigeren Temperaturen und auch mit wesentlich dünneren Grillplatten. Ein richtiggehender Grilleffekt bleibt hier deshalb aus, wenn das Grillgut dicker als die empfohlenen wenigen Millimeter geschnitten wird. Die Zubereitung beispielsweise eines zentimeterdicken Steaks gelingt hier nicht, zu gering fallen Leistung, Hitzestabilität und Temperatur aus. Gerade Fleisch kocht hier eher im austretenden Saft vor sich hin, so dass eine krosse Kruste mitsamt der begehrten Röstaromen nicht wirklich gelingen mag.



6 mm starke Grillplatte bei der Simogas Extrem E-60.

Eine gute Plancha hat daher eine relativ dicke und gut wärmeleitfähige Grillplatte, damit die Temperatur nach dem Auflegen dickeren Grillguts oder flüssiger Zutaten nicht zu stark abfällt. Das Geheimnis des Plancha-Grillens liegt nämlich in den relativ hohen Temperaturen, bei denen durch den sogenannten Leidenfrost-Effekt das Grillgut sozusagen auf einer schützenden Dampfschicht schwebt. Diese hauchdünne Zone verhindert einerseits ein sofortiges Anbrennen, sorgt aber dennoch für scharfes Anbraten und die damit verbundene Maillard-Reaktion. Hierdurch erhält man – ähnlich wie beim Grillen auf Holzkohle – die gewünschten Röstaromen.



Lachsfilet a la Plancha nach dem Wenden: Außen schön knusprig, innen zart und saftig.

Der Hauptvorteil einer Plancha gegenüber einem herkömmlichen Grill ist wohl an erster Stelle die Tatsache, dass man auf deren geschlossene Grillfläche schlichtweg alles geben kann! Das leidige Thema, dass sich kleinere Teile wie Würstchen, Scampis, Gemüsestücke etc. recht gerne in suizidaler Absicht durch den oder vom Rost stürzen, ist hier Geschichte. Selbst Saucen, Marinaden und natürlich Öl kann man bei der Zubereitung verwenden, was zusätzlich noch ganz neue Möglichkeiten beim Grillen eröffnet.



Universelle Nutzbarkeit durch die durchgängige Grillfläche.

Ebenso erreichen, dank der direkt beheizten Grillfläche, nicht nur gasbetriebene, sondern auch entsprechend leistungsstarke Elektro-Planchas hohe Temperaturen bis um die 300 Grad, so dass man damit absolut vollwertige Grillergebnisse erzielt. Selbiges funktioniert bei herkömmlichen 230-V-Elektrogrills mit freiliegenden Heizelementen unter einem Rost leider bekanntermaßen nicht wie gewünscht; zu viel der technisch begrenzten Heizleistung geht hier an die Umgebung verloren, bevor sie das Grillgut erreicht.

Balkontauglich ist ein Plancha-Grill zudem allemal, weder Gas- noch Elektro-Planchas produzieren lästigen Qualm, wie er beim Anzünden von Holzkohlegrills zwangsläufig entsteht. Und da kein Fett oder Öl in eine Glut tropfen kann, bleiben auch beim Grillvorgang selbst Rauchschwaden und Stichflammen aus. Damit grillt es sich übrigens auch gesünder, weil eine hierdurch bedingte Entstehung teils gesundheits-schädlicher Schadstoffe unterbleibt.



Kein Qualm, Verbrennungsgerüche oder Stichflammen.

Das Kapitel Reinigung, die Büchse Pandora beim Grillen, gestaltet sich bei der Plancha ebenso erheblich entspannter. Aber dazu später mehr, kommen wir jetzt erst mal zur Sache, sprich zum Grillen!

Die Vorbereitung der Plancha ist unspektakulär:

Stecker in die Steckdose, gewünschte Temperaturen an den Thermostatreglern einstellen und Aufheizen. Dass die Solltemperaturen erreicht sind, ist am Erlöschen der roten Kontrollleuchten erkennbar. Die Simogas Extrem E-60 verfügt über zwei getrennt regelbare Temperaturzonen. Das ist praktisch, wenn Speisen mit unterschiedlichen Temperaturen zubereitet werden sollen und auch perfekt geeignet zum Warmhalten bereits fertiger Lebensmittel.

Tipp: Mit etwa 15 Minuten Vorwärmzeit macht man nichts verkehrt und erreicht gleichzeitig eine gute Wärmeverteilung auf den beiden Grillzonen.



Basis-Setup: Grillzange, 2 x Spatula, Speiseöl, Silikonpinsel und ein Lappen.

Bevor das Grillgut aufgelegt wird, gibt man etwas Speiseöl auf die Grillfläche und verteilt dieses am besten mit einem hitzebeständigen Silikonpinsel. Wie schon oben erwähnt, verfügt die Simogas Extrem E-60 über zwei getrennt regelbare Temperaturzonen. Das ist praktisch, wenn Speisen mit unterschiedlichen Temperaturen zubereitet werden sollen und auch perfekt geeignet zum Warmhalten bereits fertiger Lebensmittel.

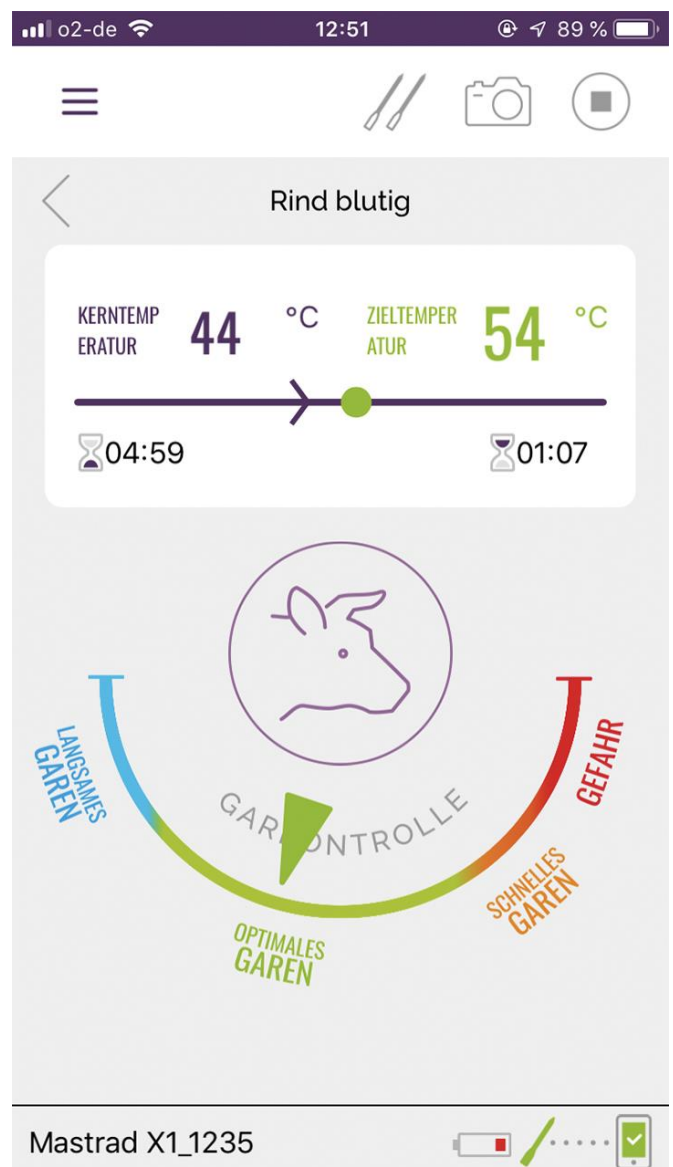
Grundsätzlich ist das Grillen a la Plancha nicht schwieriger als das herkömmliche Grillen auf dem Rost oder in der Grillpfanne. Eher im Gegenteil. Dennoch muss man sich zu Anfang natürlich etwas an die Sache heranarbeiten, will man die Vorteile der Plancha in ihrer ganzen Bandbreite ausreizen.

Ein altbekanntes Problem bei dickerem, aber gerade deshalb besonders gut zum Grillen geeignetem Fleisch: Außen hat sich schon eine schöne Kruste gebildet, aber wie sieht es bloß innen aus? Den perfekten Garzustand zu treffen, ist – auch für geübte Profis – oft gar nicht so einfach. Gerade wenn man nun ein gutes und entsprechend nicht ganz billiges Steak grillt, will

man es weder „tot grillen“, noch halb roh essen. Anschneiden um nachzusehen ist natürlich keine Lösung, hier läuft sofort der Fleischsaft aus und das gute Stück wird zäh und trocken. Eine gute Lösung ist deshalb auch bei der Plancha die Verwendung eines Grillthermometers um die Kerntemperatur zu messen. Den SteakChamp® 3-Color haben wir in der Vergangenheit schon getestet, diesmal haben wir uns den Meat° It® von Mastrad ausgesucht, um uns die Sache von Anfang an zu erleichtern.



Meat° It® Bluetooth Grillthermometer im Einsatz.



Einfache Einstellung und Garkontrolle via App

Keine Angst vor der Hitze, heißt bei der Plancha die Devise. Der schon beschriebene und unbedingt erwünschte Leidenfrost-Effekt tritt in etwa ab 270 °C richtig zu Tage. Scheuen Sie sich also nicht, auch wenn das erst mal so richtig zischt beim Auflegen, eine entsprechend hohe Temperatur einzustellen. Aus falscher Vorsicht statt dessen nur beispielsweise mit 180 °C zu arbeiten, wäre eher kontraproduktiv. Viel besser ist es, zu Anfang „richtig Stoff“ zu geben und dann – bei Bedarf, beispielsweise bei dickerem Grillgut – bei deutlich niedriger Temperatur das Fleisch noch nachzuziehen. Auch hier hilft der Einsatz eines guten Grillthermometers enorm, um sich gerade am Anfang die Physik des Garens zu veranschaulichen und den perfekten Garpunkt abzuspannen.

Brennt denn da nichts fest? Der ein oder andere wird das von den ersten Gehversuchen mit einer nicht beschichteten Pfanne kennen: Gerade bei Edelstahl pappt alles an, als beabsichtige es, nie wieder abgehen zu wollen. Insbesondere empfindliche Speisen wie Fisch, Bratkartoffeln oder Ei zerfleddern dann geradezu mitleiderregend beim Versuch, diese später wieder von der Bratfläche lösen zu wollen.



Grillplatte aus robustem Rohstahl. Nach längerem Gebrauch entsteht eine sehr haltbare Antihafschicht bzw. Patina.

Ähnliches passiert mit derartigem auf einem Grillrost, ganz gleich ob aus Edelstahl, verchromt oder Gusseisen. Beschichtete (PTFE „Teflon®“) Oberflächen wiederum haben den gravierenden Nachteil, dass sie empfindlich und wenig dauerhaft sind. Hohen Temperaturen beim Grillen oder auch nur scharf anbraten halten sie sowieso nicht lange stand.

Den besten Antihaf-Effekt – ganz ohne die Nachteile von Beschichtungen – bieten Planchas mit einer Grillplatte aus rohem Stahl. Einmal richtig eingebrannt entwickeln sie im Laufe der Nutzung sogar immer bessere Gebrauchseigenschaften, so dass damit selbst sehr „kritische“ Lebensmittel problemlos zubereitet werden können. Das Gute dabei: Die Stahloberfläche ist im Grunde unverwundlich, nutzt sich nicht ab und widersteht problemlos und dauerhaft dem sorglosen Hantieren mit spitzen oder scharfen Werkzeugen.

Stahl besitzt die beste Wärmeleitfähigkeit. Planchas gibt es mit Grillplatten unterschiedlicher Stärke und Materialausführung. Neben der beschriebenen Rohstahl-Variante sind hauptsächlich noch Ausführungen aus Edelstahl, verchromten Stahl, sowie Gusseisen mit Emaillebeschichtung auf dem Markt.



Simogas Profi-Rainbow 12 mm mit verchromter Grillplatte. (Foto: Simogas)

Wer sich an der etwas rustikalen und eben stets „benutzt“ wirkenden Oberfläche einer unbehandelten Stahlplatte nicht stört, dem sei diese authentischste Variante einer Plancha ans Herz gelegt.

Sollen Speisen ganz bewusst nicht so dunkel wie beim Grillen werden, sondern eher goldbraun, so empfiehlt sich eine verchromte Oberfläche. Ebenso ideal ist Chrom für Vegetarier, Veganer und Allergiker, da sich die spiegelglatte Oberfläche rückstandsfrei reinigen lässt. Dazwischen liegen die Versionen mit Emaille-Beschichtung oder Edelstahl-Grillfläche. Auch sie sollen keine Patina entwickeln, sondern müssen nach dem Gebrauch immer wieder sorgsam gereinigt werden. Den Vorteil einer „sauberen“ Optik erkaufte man sich aber – insbesondere bei Edelstahl – mit deutlich schlechteren Antihaf-Eigenschaften gegenüber einer gut eingebrannten Stahl-Grillplatte. Ebenso ist die Wärmeleitfähigkeit von Edelstahl niedriger als bei einer traditionellen Stahl-Plancha.

Unterschiedliche Dicken der Grillplatten tragen verschiedenen Verwendungszwecken Rechnung.

Simogas' kleinste strombetriebene Plancha, die Dream DP-45, kommt mit 4 mm Plattenstärke daher. Unser Testobjekt, die Extrem E-60, hat 6 mm Plancha-Stärke, wobei dieses Modell auch in einer 12-mm-Ausführung erhältlich ist. Bei den Gas-Planchas hat Simogas sogar Ausführungen mit beachtlichen 18 mm starken Grillplatten im Angebot.

Je massiver die Plancha-Stärke ist, desto stabiler wird die Temperatur beim fortlaufenden Nachlegen von Grillgut gehalten. Das spielt in der Gastronomie eine Rolle, wenn die Plancha pausenlos immer wieder neu belegt wird. Für private Zwecke, und zwar auch in größerer Runde, reichen 6 mm aber völlig aus! Mehr Dicke verlängert die Aufheizzeit und das Gewicht steigt massiv an, so dass die Plancha kaum mehr mobil ist.

Die Sache mit der erforderlichen Hitze und die physikalischen Zusammenhänge sollten nun geklärt sein, die Plancha ist vorgeheizt, eingölt, die Grillthermometer im Fleisch positioniert – es kann also endlich losgehen!



Meat° It® (l.) und SteakChamp® Kerntemperaturfühler.

Vorab: Es empfiehlt sich, am Anfang besser weniger als gewohnt gleichzeitig aufzulegen. Auf der Plancha wird nämlich alles relativ schnell fertig. Das ist einerseits toll, denn man kann damit problemlos in kürzester Zeit ein kleines bis mittleres Rudel hungriger Esser versorgen, aber als noch ungeübter Plancha-Griller kommt man dann kaum mehr hinterher mit Wenden und Servieren.

Etwas Vorsicht ist mit eventuell bereits vorhandenen Grillzangen und Pfannenwendern aus Kunststoff geboten. Die rund 300 °C heiße Grillfläche bekommt denen meist nicht sonderlich gut. Für die Plancha sollte hierfür gutes Werkzeug in Form von zwei Edelstahl-Spatulas und gegebenenfalls (z.B. zum Handling von Würstchen) einer Edelstahl-Grillzange verwendet werden. Simogas hat hierzu passendes Zubehör als Zubehör im Angebot, welches sehr robust und auch praktischerweise spülmaschinenfest ist.



V.l.n.r.: Simogas Spatula, Pflegespachtel, Gourmet-Zange.

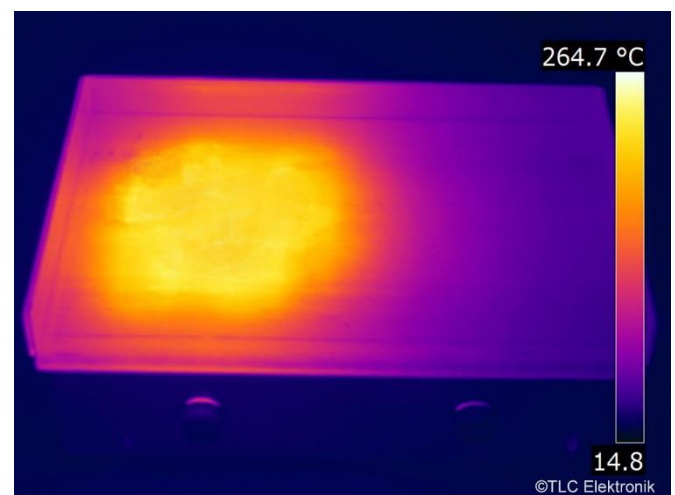
Während des Grillens kann problemlos mit Marinaden und Flüssigkeiten gearbeitet werden, Überschüssiges tropft einfach in die frontseitige Auffangschale, beziehungsweise kann bei Bedarf

auch manuell mit der Spatula bequem dorthin geschoben werden. So ist es auf einfache Art möglich, die Grillfläche im laufenden Betrieb von Rückständen des vorherigen Grillguts zu befreien, um eine unerwünschte Geschmacksübertragung auf die nachfolgenden Lebensmittel zu vermeiden.



Die großzügig dimensionierte Auffangschale aus Edelstahl ist abnehmbar und passt noch knapp in die Spülmaschine.

Temperaturzonen sinnvoll nutzen! Wird nicht die gesamte Grillfläche benötigt, so kann eine der beiden Hälften zum Warmhalten bereits fertiger Speisen auf eine niedrige Temperatur eingestellt werden. Ganz außen an den Rändern und in den Ecken sind naturgemäß die Temperaturen ebenfalls etwas niedriger, hier kann man noch zusätzlich mit etwas Übung jonglieren, um Grillgut mit unterschiedlichem Garfortschritt anzugleichen und damit zeitgleich servieren zu können.



Thermographische Darstellung der Grillfläche: Linke Hälfte auf 265 °C eingestellt, rechts 80 °C zum Warmhalten.

Eine Plancha taugt nicht nur zum Grillen. Auch wenn wir jetzt immer vom Grillen gesprochen haben, mit einer Plancha und dem jeweils passenden Zubehör kann man auch kochen, dämpfen, karamellisieren, rösten, Süßes backen und – mit Hilfe der großen Garhaube von Simogas – sogar Pizza backen! Ideal harmonisiert auch die Kombination aus Sous Vide Garen & Plancha miteinander, um nach dem fertig Garen noch Röstaromen samt Bräunung zu ergänzen.



Selbst klassisches Kochen ist auf der Plancha möglich.

Mit geeignetem Kochgeschirr können auf der Plancha zeitgleich auch eher flüssige Beilagengerichte und Saucen zubereitet werden. Hierzu eignen sich im Prinzip ganz normale Töpfe aus der Küche. Etwas stilvoller geht das mit geeigneten keramischen Gefäßen, welche jedoch eine Eignung für die hierbei auftretenden thermischen Beanspruchungen besitzen müssen, um nicht Schaden zu nehmen.

Tipp: Wir verwenden hierzu seit längerem den Keltentopf® samt Deckel / Bratplatte von Denk-Keramik, da diesem auch die recht harschen Temperaturwechsel auf einem Grill oder der Plancha nichts anhaben können. Zudem speichert dessen spezielles Material namens CeraFlam® in etwa dreimal so viel Wärme als Stahl. Das ist praktisch, da der Keltentopf seinen Inhalt recht lange warm hält, wenn er später beim Essen auf dem Tisch steht.



Der spülmaschinenfeste Keltentopf® vermag auch im Sommer das Grillgut eine Weile kühl und frisch zu halten.

Das funktioniert allerdings auch andersrum: Im Kühlschrank vorgekühlt, speichert das Material im gleichen Umfang auch Kälte und bewahrt damit empfindliche Lebensmittel vor schnellem Verderben. Mit Deckel versehen zudem auch vor lästigen Insekten und allzu vorwitzigen Haustieren. So muss nicht ständig zum Kühlschrank gelaufen werden, wenn am Grill nachgelegt werden soll. Vorteilhaft ist auch, dass das keramische Material nicht oxydiert, so wie es bei metallischen Werkstoffen der Fall ist. So unterbleibt eine unerwünschte Geschmacksbeeinflussung.

Ist nach dem Grillen der letzte Bissen schließlich bezwungen, wird zwangsläufig das dunkelste Kapitel des Grillens aufgeschlagen – die Reinigung steht an...



Auch uns putzt leider keiner die Gerätschaften aus unseren Grill-Praxisberichten und so richtig einfach ging das eigentlich bislang nur beim Vesuvio Tischgrill von Feuerdesign® und – dank einer ausgeprägten „Selbstreinigungsfunktion“ – dem Son of Hibachi®. (Beide Grills sind hier in unserem, ebenfalls kostenlosen [Bericht als PDF](#) vorgestellt).

Mona Leone, selbst ernannte „Plancha-Botschafterin“, wahrhaft leidenschaftliche Plancha-Grillerin sowie Alleinvertreiberin von Simogas in Deutschland, hatte uns allerdings versichert, das Ganze ginge her ganz fix und easy. Hierzu hat uns Mona mit durchaus etwas eigenartig anmutenden Reinigungsanweisungen bedacht, die anfangs für ein gewisses Stirnrunzeln bei der Testcrew sorgten.



Das Größte wird einfach via Reinigungsspachtel in den Auffangbehälter geschoben.

Wie bei der Zwischendurch-Reinigung der Plancha während des Grillens, verfrachtet man sämtliche Rückstände auf der Grillplatte erst mal in den frontseitigen Auffangbehälter. Hierbei erscheint das ungenierte Schaben mit einer scharf geschliffenen Reinigungsspachtel zunächst gewöhnungsbedürftig, hat man doch im Zuge der weiten Verbreitung beschichteter Pfannen verinnerlicht, ein derartiges Hantieren eben tunlichst zu unterlassen.

Wasser „zum Putzen“ auf eine heiße Oberfläche zu schütten, das klingt komisch - funktioniert aber. Auch hier kommt wieder der bereits genannte Leidenfrost-Effekt ins Spiel. Obwohl sich pures Wasser und fetthaltige Verunreinigungen nicht mögen, sich eigentlich konsequent abstoßen, passiert hier Erstaunliches: Auf der noch heißen Grillfläche kann man zusehen, wie die zischenden und tanzenden Wassertröpfchen die eingebrannten Rückstände in Sekundenbruchteilen ablösen und mitreißen.



Wasser löst Öl und Fett?

Die damit entstandene Mischung aus Wasser und Grillrückständen wandert mittels Reinigungsspachtel in den Auffangbehälter, danach ist die Grillfläche bereits wieder ansehnlich sauber. Wer noch mehr für die Optik tun will, der lässt die Plancha ausreichend abkühlen, schnappt sich einen Topfschwamm und geht mit diesem noch einige Male über die Oberfläche.



Letzte Rückstände werden mit dem Schwamm beseitigt.

Auch hier befördert man das restliche Wasser einfach in den großen Auffangbehälter und reibt danach die Plancha kurz mit einem Küchentuch trocken. Den Auffangbehälter abnehmen, ausleeren (Vorsicht beim Transport in Innenräumen, wenn er ziemlich voll sein sollte, dann schwappt da auch mal was über und das will wirklich keiner auf dem Teppich haben...) und ab damit in die Spülmaschine. Gleiches gilt für die „Werkzeuge“ in Form von Spatula, Reinigungsspachtel und Grillzange; sie alle vertragen auch häufiges Spülen problemlos, wie wir feststellen konnten.

Die Stahlplatte ist nicht rostfrei und benötigt deshalb noch eine Konservierung mit einem Schuss Speiseöl.



Hierzu etwa einen Esslöffel Öl auf die Plancha geben und mit einem Küchentuch gleichmäßig verteilen beziehungsweise etwas einarbeiten. Überschüssiges Öl mit einem weiteren Küchentuch aufnehmen, eine dünne Schicht ist völlig ausreichend.



Fertig und bereit für den nächsten Einsatz!

Nachdem die Simogas Extrem E-60 keine Überstände am Korpus hat, erübrigt sich auch das Entfernen etwaiger Fettspritzer am Gehäuseunterteil. Ein gelegentliches Abwischen mit einem feuchten Schwammtuch und einem Spitzer Spülmittel ist hier daher völlig ausreichend um einen neuwertigen Zustand zu erhalten. Insgesamt gestaltet sich die Reinigung der Plancha also tatsächlich sehr einfach und ist in kurzer Zeit bewerkstelligt.

Fazit: Im Grunde kann die Simogas Extrem E-60 so ziemlich alles, was auch ein Holzkohlegrill zu leisten vermag. In glühende Holzkohle lässt sich freilich nicht blicken und auch das Branding eines Grillrosts auf dem Fleisch ist nicht realisierbar. Im Gegenzug heimst eine Plancha aber auch einige handfeste Pluspunkte gegenüber dem Grillen auf einem Rost ein. So können auf der geschlossenen Grillfläche auch empfindliche oder sehr kleine Teile zubereitet werden und selbst flüssige Zutaten stellen kein Problem dar.

Dazu sind sowohl Inbetriebnahme als auch Reinigung

schnell und relativ bequem erledigt, so dass eine Plancha häufiger zum Einsatz kommen dürfte, als ein relativ pflegeaufwändiger Holzkohl- oder Gasgrill. Die Elektro-Variante bietet zudem dem Vorteil, dass weder Gas noch Holzkohle bevorratet werden muss und die Betriebsdauer grundsätzlich nicht limitiert ist.

Mit den verschiedenen Temperaturzonen lässt sich sehr flexibel arbeiten und ein Verbrennen des Grillguts durch plötzliche Stichflammen, ausgelöst durch in die Glut getropftes Fett, ist ausgeschlossen. Dadurch entfällt auch eine übermäßige Rauch- und Geruchsentwicklung, was für das Grillen auf dem heimischen Balkon in jedem Fall vorteilhaft sein dürfte.

Nicht zuletzt geht von einer elektrisch betriebenen Plancha keine Brandgefahr aus und dadurch, dass kein Verbrennungsvorgang stattfindet, ist sogar ein Einsatz in geschlossenen Räumen möglich.

Wie finde ich die richtige Plancha? Auf die Vor- und Nachteile der verschiedenen Materialien bezüglich der eigentlichen Grillplatte sind wir auf Seite vier bereits eingegangen, ebenso auf die Dicke der Grillplatte. Hier muss jeder individuell nach seinen persönlichen Vorlieben und dem Einsatzzweck wählen. Wichtig ist natürlich die Größe der Grillfläche, wobei bedacht werden sollte, dass eine Plancha grundsätzlich recht kurze Zubereitungszeiten und damit bei Bedarf einen hohen Durchsatz ermöglicht.

Die Größe der hier vorgestellten Simogas Extrem E-60 mit einer tatsächlich nutzbaren Grillfläche von knapp 60 x 40 cm dürfte allemal für die meisten Szenarien locker ausreichen. Hier gilt auch zu bedenken, dass dieses Modell mit der 6 mm starken Grillplatte bereits rund 24 kg wiegt, mit der 12er Platte werden es dann schon 35 kg. Wenn es keinen festen Platz für die Plancha gibt, sollte also auch das Kapitel Mobilität im Auge behalten werden, falls man nicht gerade Bodybuilder ist oder zur Selbstkasteiung neigt.

Ein großer Auffangbehälter empfiehlt sich und zwar am besten in einer durchgängig offenen Version über die ganze Breite der Plancha. Damit arbeitet es sich spürbar einfacher und komfortabler, als mit einer ins Gerätegehäuse integrierten Schublade, in welche über ein Loch in der Grillfläche die zu beseitigenden Rückstände geschoben werden müssen. Da auch das Fassungsvermögen größer ausfällt, erspart man sich ein häufiges Leeren zwischendurch und am Ende der Nutzung, wenn die Plancha mit Wasser gereinigt wird.

Ein umlaufender Windschutz ist dann wichtig, wenn es eine mit Gas betriebene Plancha werden soll. Ansonsten geht in ungeschützter Lage an windigen Tagen eine Menge an den Gasbrennern Hitze verloren, was die Leistung spürbar beeinträchtigen kann.

Essentielle Tipps zum Arbeiten mit der Plancha:



Frische Zutaten sind wichtig!

Je hochwertiger die Zutaten, desto besser das Ergebnis. Auch für die Zubereitung auf der Plancha gilt, dass selbst der beste Koch mit minderwertigen Lebensmitteln keine Meisterleistungen erbringen wird. Ein zähes Stück Fleisch mutiert auf der Plancha nicht zum zarten Filet und uralte Gewürze aus der Dose schmecken nun mal schal.



Wiegemörser Granicum® mit zweiseitig nutzbarem Pistill.

Verlängerungskabel mit ausreichendem Querschnitt verwenden. Reicht das Gerätekabel nicht bis zur nächsten Steckdose, dann verwenden Sie bitte ein Verlängerungskabel mit 1,5 mm² Leitungsquerschnitt, um die volle Leistung der Plancha sicherzustellen.

Autor + Fotos: Robert Braun

www.tech-journalist.de

info@tech-journalist.de

Version 1.0, Erstelldatum und Datenstand 08.05.2020

© tech-journalist.de © Fotos: tech-journalist.de

Alle Rechte vorbehalten. Weitere Infos zu Simogas Planchas sind direkt unter www.plancha-grillen.com zu finden.

Wir bedanken uns für fachliche und technische Unterstützung, Beratung sowie Teststellungen bei:

Simogas Spanien: www.simogas.com

Mona Leone: www.monaleone.de

Denk Keramik: www.denk-keramik.de

TecPoint GmbH: www.steakchamp.com

TLC Elektronik: www.tlc-elektronik.de



Schon an die Zeit danach denken!

IM MÜLLER SCHIESSZENTRUM - Albstr. 78 - 89081 Ulm

Grillseminare

www.smokins-bbq.de

Die einzige Grillschule bei der es wirklich knallt!!!



SVEN GRESS - SMOKIN'S BBQ SCHOOL

Otto-Förschner-Weg 7 - 89182 Bernstadt - Tel.: 0152/ 21 70 78 49

kontakt@smokins-bbq.de

www.smokins-bbq.de

SANTOS
GRILL ★ SHOP

RIESEN SALE bei SANTOS

GRILLS BIS ZU **33%** REDUZIERT!



Bei uns erhältst Du einen Knaller-Preis und gleichzeitig kaufst Du bei einem Fachhändler. Beratung, Service, Support und jederzeit Ersatzteile für tausende von Grills.



Broil King

SANTOS
GRILL ★ SHOP



Hier zu allen reduzierten Grills:






<https://www.santosgrills.de/angebote/angebote-grills/>

NIGELNAGELNEU!

DAS ULTIMATIVE EINSTEIGERBUCH FÜR DEN PRAKTISCHEN ALLESKÖNNER

Es ist eine ewige Glaubensfrage, ob es vom Gas- oder vom Holzkohlegrill besser schmeckt. Unbestreitbar ist aber, dass der Gasgrill deutlich schneller auf Arbeitstemperatur kommt und er sich – sicherlich nicht nur deshalb – unglaublicher Beliebtheit erfreut. Grillartikelhersteller und Manager des Deutschen Grillsportvereins Rudolf Jaeger hat sich durch die Vielzahl an Gasgrills getestet. Die kleine Fibel richtet sich vor allem an Einsteiger, behandelt aber nicht nur Fragen wie Sicherheitsthemen, welche Utensilien benötigt werden und wie man einen Gasgrill am besten reinigt, sondern auch viele leckere Rezepte wie Zitronen-Chili-Garnelen, Cevapcici vom Grill, gegrillte Lachsrosen, fruchtige Corn Dogs und viele mehr.

Enthält alles, was jeder Einsteiger wissen muss:

-  Worauf muss ich beim Kauf achten?
-  Welche Ausstattung gibt es?
-  Welches Zubehör brauche ich?
-  Welche Prüf Fristen muss ich beachten?
-  Wie reinige ich den Gasgrill?

Ein schnell verständlicher Theorieteil, ein Gerätevergleich und vielseitige, unkomplizierte Rezepte, die sich mit Leichtigkeit nachgrillen lassen, bieten ein Rundum-sorglos-Paket.



www.heel-verlag.de

Rudolf Jaeger (Hrsg.)

DAS KLEINE GASGRILL BUCH



TECHNIK
KNOW-HOW
REZEPTE

Rudolf Jaeger (Hrsg.): Das kleine Gasgrill Buch - Technik, Know-How & Rezepte.

80 Seiten, 9,99 €, Softcover, 183 x 225 mm, ISBN: 978-3-96664-008-4

GSV GRILL EIGENBAUTEN



WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

Purple Panther 500 kg Smoker Eigenbau

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/500-kg-smoker-eigenbau.324107/>



Tim242 Meine Außenküche mit Napoleon

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/meine-aussenkueche-mit-napoleon.324748/>



stockman Ich habe fertig. Meine "Outdoorküche" mit Holzbackofen und Räucherplatz

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/ich-habe-fertig-meine-outdoorkueche-mit-holzbackofen-und-raeucherplatz.321588/>

amnes Eigenbau - große alternative zum Portland

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/eigenbau-grosse-alternative-zum-portland.307831/>



iceripper Weinfass smOAKer

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/weinfass-smoaker.320376/>



TimW Bau meines Smokertrailers

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/bau-meines-smokertrailers.316745/>



#Werbung



Lifestyle

RAMSTER

Holzbackofen + Grills



Wer kennt nicht den verführerischen Duft eines frisch gebackenen Holzofenbrot, von deftigen Flammkuchen, Pizzen und herrlich kross gebratenen Fleischgerichten aus dem Holzbackofen.

Wir weisen Sie gerne in die Möglichkeiten vieler leckerer Zubereitungen in einem RAMSTER- Holzbackofen ein. Gönnen auch Sie sich dieses einmalige Gourmeterlebnis mit unseren Holzbacköfen, die wir sowohl für den privaten als auch für den gewerblichen Bereich fertigen.

Grillen mal anders... durch die Vielfältigkeit, die Toms Westernküchen zu bieten haben, machen Sie jeden Grillabend mit Freunden zum Event!

Ob grillen, braten, kochen oder Spanferkel am Spieß... es bleiben keine Wünsche offen.

Verbinden Sie Backvergnügen mit Grillspaß.

Unser Transformer Royal - der absolute Burner - vom Holzbackofen zum Grill und wieder zurück!

Natürlich können Sie in unserem Transformer Royal auch räuchern.

Nehmen Sie an einem unserer BACK- und GRILL- SEMINARE in unserer großen Koch- und Backschule teil.

Kontakt:
Zeppelinstraße 138 - 140 • 66953 Pirmasens
Tel.: 0 63 31/60 80 230 • Fax: 0 63 31/60 80 234
info@holzbackofen.de • www.holzbackofen.de





GRILLSCHULE ALLGÄU

Höchste Grillschule Deutschlands auf 1540 Meter
in den Allgäuer Alpen mit Bergpanorama inklusive

**Lerne GRILLEN und BBQen mit dem
schrägsten Griller der Welt - Adi Blanz**
dem führenden Berg-BBQ-Master of Smoking Hills und auch
u.a. bereits Weltmeister, Deutscher Meister und Bayerischer
Grillmeister in verschiedenen Kategorien.

Vom Freestyle grillen über den Steak-Spezial bis
hin zum Smoker und Wintergrillen ist jeder
Grillkurs ein echtes Event und Erlebnis.

Die offiziellen Grillkurse finden immer am
Wochenende von ca. 11.00 - 16.30 Uhr statt.
Für Firmen und Events gibt es aber auch spezielle
Grillkurse auf Anfrage. Eine heiße Geschenkidee
sind auch die Grillschule Allgäu Geschenk-
Gutscheine, die bei uns bestellt werden können!

Weitere Informationen und Termine findet
ihr hier auf der Grillschule Allgäu Homepage.
www.grillschule-allgaeu.de
und auch auf Facebook unter
www.facebook.com/grillschule.allgaeu

Termine, Anmeldungen & Kontakt

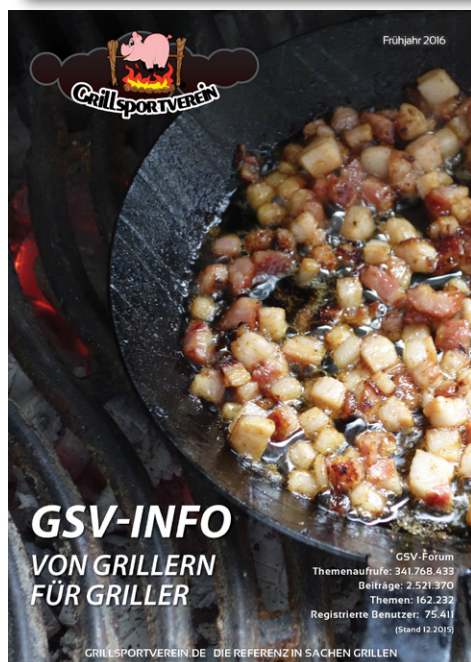
Adi Blanz, Telefon: 01708388177

E-Mail: info@grillschule-allgaeu.de

Web: www.grillschule-allgaeu.de



LET'S DO BBQ...





*„Bis zur nächsten Ausgabe
„Prost“, bleibt gesund und
immer gut Glut!“*

Dein Foto oder Beitrag soll
bei der nächsten GSV-INFO pdf erscheinen?
Bitte Mail an:
pr@grillsportverein.de