

Grillkurs Fisch Deluxe – ein Tiefsee Traum mit Weinbegleitung in der GRILLAKADEMIE SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der **GRILLAKADEMIE**SAAR.

Wir hoffen der Abend war für Sie so unterhaltsam wie für uns und weil Sie jetzt ein echter Grillmeister sind brauchen Sie auch die richtigen Rezepte für einen gelungenen Grillabend. Die Rezepte die Sie hier finden haben wir gemeinsam zubereitet und inspiriert Sie hoffentlich für eigene Ideen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und freuen uns jederzeit wieder über einen Besuch von Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

Das Team der **GRILLAKADEMIE**SAAR

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|---------|
| Vorspeise - Lasagne vom Hummer und Seeteufel auf Zupfsalat | SEITE 4 |
| 1. Zwischengang - Triologie vom Meeresfrüchten (Scampi Jakobsmuschel und Pulpo) auf sautiertem Blattspinat und Buttersauce | SEITE 5 |
| 2. Zwischengang - Filet vom Loup de Mer an Kaviar-Kartoffeln und Erbsenschaum | SEITE 6 |
| Hauptgang - Am Stück gesmokter Gelbflossen Thunfisch an Tomatenpolenta und Artischocken | SEITE 7 |
| Dessert - Schokotraum mit karamellisierten Früchten | SEITE 8 |

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Lasagne vom Hummer und Seeteufel auf Zupfsalat

| Menge | Artikel |
|---|---------------|
| Pro Person | ½ Hummer |
| 100 g | Seeteufel |
| | Toastbrot |
| | Pecorino |
| Für die Tomatensoße | |
| 500 g | Tomaten |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 2 Ei | Zucker |
| etwas Balsamico Essig | |
| Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Basilikum | |



Zubereitung

Hummer abkochen und auslösen. Die Scheren und Gelenkteile als Ragout in Würfel schneiden. Die Hummerschwänze der Länge nach halbieren. Seeteufelfilet an Stück Grillen so das es noch schön Glasig ist.

Tomatensoße

Tomaten und Zwiebeln in Würfel schneiden. Im Dutch Ofen Zucker zum hellen Karamell zerlaufen lassen. Zwiebeln im Karamell anschwitzen bis sie gold-braun sind. Die Tomaten dazugeben und reduzieren lassen bis das Wasser aus den Tomaten verkocht ist. Mit dem Balsamico ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. Das Hummerragout dazugeben und den Topf von der Flamme nehmen. In der Zwischenzeit Toastbrot Scheiben rund ausstechen und auf dem Grill goldgelb anrösten. Die halbierten Hummerschwänze auch noch mal kurz grillen.

Aufbau Lasagne

1. einen geröstete Toastbrot Scheibe mittig auf einem Teller legen.
2. Das Hummerragout auf dem Toastbrot plazieren
3. Eine Scheibe vom gegarten Seeteufel auf das Ragout legen.
4. Den Vorgang noch einmal wiederholen.
5. Zum Schluß den Salat außen als Kranz anrichten und über den gesamten Teller mit geriebenen Pecorino bestreuen.

Triologie vom Meeresfrüchten

| Menge | Artikel |
|---|-----------------------|
| Zutaten pro Person | |
| 1 | Scampi |
| 1 | Jakobsmuschel |
| Tranchen vom Polpo (Tentakel vorgegart) | |
| 50 g | Baby Blattspinat |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | Limette |
| | Butter |
| | Weißwein |
| | Fischfond |
| Salz, Pfeffer, Zimt, Rosmarin, Thymian | |
| für die Buttersauce | |
| 1 | Schalotten |
| 100 g | Butter |
| 80 ml | trockener Weißwein |
| 100 ml | Fischfond |
| Saft von einer halben Limette | |
| Salz | |
| Pfeffer aus der Mühle | |
| für das Gemüse | |
| | frische Spinatblätter |
| 1 | kleine Schalotte |
| ½ | Knoblauchzehe |
| 30g | Butter |
| Salz und Pfeffer aus der Mühle | |
| Zubereitung | |



1. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in 1 EL heißer Butter farblos anschwitzen. Mit dem Weißwein und Fischfond ablöschen und um etwa die Hälfte einköcheln lassen.

2. Dann durch ein Sieb gießen, erhitzen und die kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach einrühren bis eine sämige Sauce entstanden ist.

3. Nicht mehr kochen lassen. Mit einem Stabmixer aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den frischen Spinat waschen, die Stiele entfernen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen, klein hacken und in dem geschmolzen Butter anschwitzen. Die Spinatblätter in der Butter sautieren, zusammen fallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Meeresfrüchte:

Scampi Butterfly schnitt mit Schale einschneiden und mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Knoblauch würzen
Jakobsmuschel mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Zimt würzen.

Den gekochten Polpo(Arme) in ca. 2 cm große stücke schneiden und würzen

Die Meeresfrüchte auf einer Plancia platte kurz grillen so das sie noch glasig sind und dann auf dem heißen Blattspinat anrichten.

Buttersauce angießen und servieren

Filet vom Loup de Mer an Kaviar-Kartoffeln und Erbsenschaum



| Menge | Artikel |
|--------------------|--------------------------------|
| Zutaten pro Person | |
| 1 | Filet vom Loup de Mer |
| 2 | Kartoffeln (Drillinge) |
| 100 g | Erbsen (evt auch gefroren) |
| 1EI | Butter |
| 50 ml | Sahne |
| | Kaviar(Beluga) |
| | Creme Fraiche |
| | Salz Pfeffer Muskatnuss Zucker |
| | Salbei Thymian |
| | Meersalz |

Zubereitung

Fischfilet mit Salz Pfeffer und den Kräutern würzen.
Kartoffeln Halbieren und mit Meersalz auf einen Blech geben und für ca. 35 min bei 200C° in den Grill geben.

Creme Fraiche nur mit Salz, Pfeffer würzen und leicht anschlagen.
Erbsen mit Sahne, Butter etwas Zucker, Salz, Muskatnuss kochen und anschließend mit einen Stabmixer Pürieren sollte ein Stabile Konsistenz (sehr cremig) haben. So das man mit einen Löffel Nocken formen kann.

Fischfilet auf der Fleischseite zuerst auf die Plancia legen dann erst auf die Hautseite. (So rollt sich die Fischhaut sich nicht zusammen)

Kartoffeln und Erbsen auf dem Teller platzieren. Fisch anlegen.

Und zum Schluß die Kartoffeln mit der Creme Fraiche und den Kaviar garnieren.

Am Stück gesmokter Gelbflossen Thunfisch an Tomatenpolenta und Artischocken

| Menge | Artikel |
|--------------------------------------|---|
| Zutaten für 4 Personen | |
| 500g | Thunfischfilet (Lion so nennt man das Mittelstück vom Filet) |
| | Artischocken aus dem Glas (eingelegt) |
| | Polenta |
| | Tomaten (Stücke aus der Dose) |
| | Zwiebeln |
| | Knoblauch |
| | Sojasauce |
| | Sweet Chili |
| | Sesamöl |
| | Zucker Salz Pfeffer Ingwer |
| | Balsamico oder Reisessig |
| Marinade für den Thunfisch | |
| 2 EL | Sesamöl |
| 3 EL | Sojasauce |
| 1 EL | Zucker |
| 2 EL | Sweet Chili Sauce |
| 1 EL | Essig |
| | Knoblauch |
| | Ingwer |
| | Basilikum |
| Salz Pfeffer (mit dem Salz Vorsicht) | |



Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
Thunfisch ca für einen ½ Stunde in der Sauce marinieren.

Das Filet auf den vorgeheizten Pellet Smoker (95C°)legen und auf ca. 46C° bringen (mit Rauch)
Artischocken aus dem Öl nehmen und in einer Gusspfanne anbraten.

Polenta:

Zwiebeln würfeln und gold-braun anschwitzen. Tomatenwürfel und evt Gemüsebrühe dazugeben und auf kochen lassen. Die Polenta einstreuen Ziehen lassen gut abschmecken mit Salz Pfeffer und Basilikum (das geht sehr schnell, Polenta ist meistens Instand)

Schokotraum mit karamellisierten Früchten

| Menge | Artikel |
|-------|----------------------------------|
| 70g | Kuvertüre |
| 50ml | Milch |
| 50g | Butter |
| 100g | Puderzucker |
| | Vanilleschote |
| | (nach Belieben , davon das Mark) |
| | Salz |
| 2 | Bio-Eier(Kl. M, getrennt) |
| | Butter (zum Bestreichen) |
| | Puderzucker (zum Bestäuben) |



Zubereitung

Mehl und Öl, 1 Prise Salz und 100 ml lauwarmes Wasser vermengen und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und mit Öl einpinseln, in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Kakaopulver mit 4-5 El Milch glatt rühren und mit der restlichen Milch aufkochen. Milch auf die gehackte Kuvertüre gießen und glatt rühren. Bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Butter, Puderzucker, Vanillemark und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen. Eigelbe nacheinander unter die Buttermasse rühren. Abgekühlte Schokoladen-creme unter die Butter-Eigelb-Masse heben. Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen, steif schlagen. Eischnee unter die Schoko-Masse heben. Strudelteig auf ein bemehltes Küchentuch geben und mit einem bemehlten Rollholz rechteckig ausrollen. Die Hände leicht bemehlen und den Teig mit den Handrücken vorsichtig auf ca. 50 x 50 cm ausziehen. An den Rändern gerade schneiden.

Butter schmelzen und die Hälfte lauwarm auf 2/3 des Strudelteiges streichen. Restliche Butter beiseitestellen. Die Füllung auf das restliche Teigdrittel streichen und den Teig mithilfe des Küchentuchs locker um die Füllung aufrollen. Die Teigenden unterschlagen und leicht andrücken. Die Oberfläche mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen, damit der Teig beim Backen nicht reißt. Den Strudel vom Küchentuch diagonal auf ein gut gefettetes Backblech rollen. Mit etwas Butter bestreichen und im heißen Grill indirekt bei 190-200 Grad ca. 30 Minuten backen. Zwischendurch mit der restlichen Butter bestreichen. Den Strudel nach dem Backen etwas abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passt halb steif geschlagene Sahne.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

