

BASIC GRILLKURS

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

BBQ SAUCE Grillakademie	SEITE 4
BBQ FLAMMKUCHEN	SEITE 5
LACHSFILET VON DER PLANKE	SEITE 6
GESCHMORTE KARTOFFELN / GRILLGEMÜSE	SEITE 7
MOELLEUX AU CHOCOLAT warmes Schokoküchlein	SEITE 8

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

BBQ SAUCE | Grillakademie



Zutaten für 1,5 Liter:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	L	Coca Cola	
1	L	Ketchup	
1	TL	Ingwer	gehackt
2	Stengel	Zitronengras	
0,5	TL	Zimt	
0,5	TL	Curry	
0,5	TL	Senfpulver	
0,25	TL	Kreukümmel, Cumin	
1	TL	Knoblauchpulver	o. 2 gehackte Zehen
1	Pr.	Muskat	
1	Stk.	Macisblüte	gemörstert
max. 0,5	TL	Cipotle Chilli	getrocknet
2	TL	Worchstershire Sauce	
5	TL	Sojasauce / süß	
3	EL	Weißweinessig	o. Apfelessig
1	EL	Honig	
5	EL	Kirschkonfitüre	
3	EL	Brauner Zucker	
0,25	TL	Salz	
1	TL	FUM	erhältlich: bosfood.de

Zubereitung

- Cola auf 30% reduzieren und übrige Zutaten dazugeben.
- 1 Std. köcheln lassen.
- Zitronenstengel entnehmen und mischen.

BBQ FLAMMKUCHEN



Zutaten für 10 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
4	Stk.	Flammkuchenböden	
200	ml	BBQ Sauce	s. Rezept auf S. 4
2	Stk.	Zwiebeln	feine Streifen
200	g	Bacon	in Streifen

Zubereitung

- BBQ Sauce mit Löffel nicht zu dick auf den Flammkuchenböden auftragen.
Ca. 1 cm am Rand freilassen, damit die Sauce nicht auf den Pizzastein läuft.
- Zu unterst die Zwiebeln verteilen und darauf die Baconstreifen.
- Grill auf min. 200 °C vorheizen, Pizzastein auf dem mittleren Brenner legen.
Mittleren Brenner ausschalten!
- Flammkuchen bei indirekter Hitze 200 °C ca. 5 Min. backen.
- Mit Pizzaschneider portionieren.

LACHSFILET VON DER PLANKE



Zutaten für 10 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
2	kg	frisches Lachsfilet	mit Haut
50	ml	Olivenöl	o. Olivenölmischung
		Salz	
		Pfeffer	
		frische Kräuter	nach Belieben
		Zitrone o. Limette	nach Belieben
		Gewürzmischung Fisch	nach Belieben
3	Stk.	Zedernholz Bretter	min. 2 Std. wässern

Zubereitung

- Lachse mit Olivenöl einreiben und würzen.
- Vor dem Garen, durch vorsichtige Schnitte bis an die Haut, portionieren.
- Gewässerte Zedernholz Bretter auf die Brenner im Grill setzen bzw. direkt über die Kohle. Deckel schließen, warten, bis die Bretter hörbar knistern und erster Rauch entsteht.
- Lachsfilet auf die Bretter setzen, Bretter im indirekten Bereich positionieren. Keine direkte Hitze unter den Brettern!
- Ca. 10 Min. bei 200 °C garen, dann die Hitze auf 160 °C reduzieren und ca. 15 Min. weitergaren.
- Kurz bevor der Fisch fertig ist, tritt an den Seiten geronnenes Eiweiß aus. Zwischen den Schnitten kann optisch der Garpunkt überprüft werden.

GESCHMORTE KARTOFFELN / GRILLGEMÜSE



Zutaten für 10 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1,5	kg	Grenaille- / La ratte / neue Kartoffeln	waschen
2	Zw.	Rosmarin	
2	Stk.	Knoblauchzehen	
100	ml	Olivenöl	
1	Bd.	Basilikum o. Thymian	
1	kg	bunte Paprika	
1	Stk.	Fenchelknolle	
0,75	kg	Zucchini	
2	Stk.	Zwiebel	
2	Stk.	Knoblauchzehen	
1	Bd.	Frühlingszwiebeln	
		Meersalz	
		Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung

- Kartoffeln waschen und viertel bzw. achteln.
- Mit Salz, Knoblauch, Rosmarinzweigen und Olivenöl gut vermischen und abtropfen lassen.
- In Gemüsekörbe verteilen oder auf Metallspieße stecken.
- Bei indirekter mittlerer Hitze ca. 170 °C / 180 °C ca. 40 Min. garen.
- Alles Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
- Olivenöl im Wok oder Dutch Oven erhitzen.
- Alles anbraten, evtl. mit etwas Gemüsebrühe oder Weißwein ablöschen.
- Salzen, pfeffern, ca. 20 Min. garen. Am Ende der Garzeit Kräuter und Frühlingszwiebeln hinzufügen.

MOELLEUX AU CHOCOLAT | warmes Schokoküchlein



Zutaten für 10 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
200	g	Couverture Vollmilch	in Wasserbad schmelzen
200	g	Couverture Zartbitter	in Wasserbad schmelzen
400	g	Butter	
200	g	Mehl	gesiebt
200	g	Zucker	
12	Stk.	Eier	

Zubereitung

- Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.
- Eier und Zucker ca. 3 Min. mit einem Schneebesen aufschlagen, die Schoko-Butter und zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben.
- Grill vorheizen auf ca. 200 °C.
- Variante 1
Eine feuerfeste Form ca. 30 x 20 x 4 cm mit Backpapier auslegen.
Schokoladenmasse einfüllen und ca. 25 - 30 Minuten bei 180 °C auf einer umgedrehten Aluschale bei indirekter Hitze backen.
- Variante 2: Ebelskiver- Gusseinsatz
Die Mulden mit Butter einstreichen und mit etwas Zucker bestreuen.
Schokomasse einfüllen und ca. 25 - 30 Minuten bei indirekter Hitze von ca. 180 °C backen.
- Wenn man leicht auf den Schokokuchen drückt, kann man sehr gut prüfen, ob er fertig ist.
Die „Decke“ muss noch schön nachgeben. Sollte er innen zu flüssig sein, einfach ein wenig nachbacken.

Dazu passt ein Kirschkompott , ein Bällchen Vanille- oder Walnusseis mit Schlagsahne.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

