

EIN TRAUM AUS DEM RAUCH

in der **GRILLAKADEMIE** SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der GRILLAKADEMIESAAR.

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 GRILLAKADEMIESAAR

Inhaltsverzeichnis

MOINK BALLS MIT CHILI-KÄSEFÜLLUNG	SEITE 4
FETAKÄSE PIKANT GERÄUCHERT	SEITE 5
ZANDER IM SPECKMANTEL	SEITE 6
DOUBLE SHERRY CHICKEN	SEITE 7

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

MOINK BALLS MIT CHILI-KÄSEFÜLLUNG



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
500	g	Hackfleisch	
4	Scheiben	Cheddar-Käse	
50	g	BBQ-Gewürz	z.B. Magic Dust
2	Stk.	Jalapeños	
12	Scheiben	Bacon	
		flüssigen Honig	
		BBQ Sauce	

Zubereitung

- Das Hackfleisch mit dem BBQ-Rub würzen. Lange und sorgfältig durchkneten.
Tipp: Das Hackfleisch nach dem Würzen 2 - 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Den Käse schmelzen und die kleingehackten Jalapeños in den flüssigen Käse einrühren. Danach den Käse wieder erkalten lassen.
- Den festen Käse in Würfel schneiden und zu kleinen Kugeln formen.
- Aus dem Hackfleisch mehrere flache Scheiben formen und auf diese die Käsekugel legen.
- Die Seitenflächen hochklappen und zu Kugeln formen.
- Die Moink Balls werden bei 110 °C indirekter Hitze für 40 Min. gegrillt.

FETAKÄSE PIKANT GERÄUCHERT

Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	kg	Feta-Käse	in Salzlake
1	Stk.	Knoblauchknolle	
		versch. Kräuter	
		Olivenöl	
		Pfeffer	
		Weber Fire Spice Chips	Mesquite

Zubereitung

- Den Feta in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Aus Knoblauch, Kräutern, Olivenöl und Pfeffer eine Paste herstellen.
- Den Käse mit der Paste bestreichen.
- Die Räucherchips etwas 1 Std. im Wasser einweichen, in eine Räucherbox geben und auf den Grill stellen bis sich Rauch bildet.
- Die Temperatur auf 60 °C zurückfahren und den Käse bei indirekter Hitze ca. 45 Min. räuchern.

TOMATEN-RUCOLASALAT

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
300	g	Rucola	
500	g	Tomaten	
100	g	Pinienkerne	
		Balsamico	

Zubereitung

- Den Rucola waschen, die Stiele entfernen und auf 4 Teller verteilen.
- Die Tomaten waschen, würfeln und auf die Rucola geben.
- Balsamico darüber träufeln.
- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und auf den Salat streuen.

Dazu passt prima Ciabatta mit italienischen Kräutern.

ZANDER IM SPECKMANTEL



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
2	Stk.	Zanderfilets	ohne Haut und Gräten
12	Scheiben	Frühstücksspeck	nicht zu dünn
2	EL	Öl (Erdnussöl)	

Zubereitung

- Das Zanderfilet nur wenig würzen, der Speck ist meist schon salzig genug.
- Die Filets jeweils in 3 Portionen schneiden.
- Den Speck um die Fischportionen wickeln.
- Eine beschichtete Pfanne erhitzen und das Öl einträufeln und heiß werden lassen.
- Die Päckchen in die Pfanne legen und langsam bei mittelhoher Temperatur ausbraten.
- Die Päckchen einmal wenden. Der Bratvorgang dauert höchstens 3 Min.

Die Filets sollte man möglichst gleich lang und breit aussuchen, damit es schöne gleichmäßige rechteckige Päckchen werden.

DOUBLE SHERRY CHICKEN



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
6	Stk.	Hühnerbrüste	
100	g	Kirschen	
12	Scheiben	Speck	
6 - 8	EL	Sherry	
2	EL	Honig	
		Salz	
		Pfeffer	

Zubereitung

- Den Grill anheizen, warten bis sich eine schöne Glut gebildet hat und den Deckel schließen.
Den Grill auf 160 - 180 °C einregeln.
- Die Hühnerbrust waschen und trocken tupfen.
- Fett und Sehnenreste entfernen und zur Seite legen.
- Die Kirschen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Hühnerbrust von außen und innen mit Salz, sowie Pfeffer würzen.
- Die Kirschwürfel in die Hühnerbrust hineingeben.
- Die Brust zusammenrollen und mit 2 Scheiben Speck umwickeln.
- Die fertigen Rollen auf den Grill legen und mit der Honig-Sherry Mischung regelmäßig bestreichen.
- Indirekt für ca. 12 - 15 Min. bei 160 - 180 °C grillen.

Die Kerntemperatur sollte bei Geflügel min. 75 °C betragen.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

