

STEAK DELUXE 2.0

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

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL UND LACHS AUF LAUWARMEN ZUCCHINI-TOMATENSALAT	SEITE 4
RINDER-FLANKSTEAK	SEITE 5
HAUSGEMACHTE ZITRONEN-PFEFFERBUTTER	SEITE 6
DRY AGED RINDERNACKEN	SEITE 7
KÄSEKARTOFFELN	SEITE 8
MINI-MAISKOLBEN	SEITE 9
TOPFEN-APRIKOSENSTRUDEL AUF SCHOKOLADENSAUCE UND VANILLESAHNE	SEITE 10

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL UND LACHS AUF LAUWARMEN ZUCCHINI-TOMATENSALAT



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
300	g	Seeteufel	
300	g	Lachs	
2	Spritzer	Zitronensaft	
1	EL	Petersilie	
1	Zweig	Thymian	
1	Stk.	Knoblauch	
		Pfeffer	
		Salz	

Zubereitung

- Seeteufel und Lachs mit der Marinade aus allen restlichen Zutaten bestreichen.
- Und dann einem Holzkohlegrill , elektrischem Grill oder Gasgrill vorheizen
- Die Medallions ca 3-4 Minuten von beiden Seiten grillen.
Während des Grillvorgangs einmal wenden um sie gleichmäßig zu garen.

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
400	g	Zucchini	
8	Stk.	Kirschtomaten	
1/2	Bund	Basilikum	
3	EL	Olivenöl	
4	EL	Balsamico	
2	EL.	Honig	
		Pfeffer	
		Salz	

FLANKSTEAK



Zutaten für 20 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
5	Stk.	Knoblauchzehen	fein gehackt
3	EL	Salz	
1,5	EL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	
200	ml	Rapsöl	
5	Stk.	Flanksteak	700 g / 2 cm dick
1/4	TL	Knoblauchpulver	

Zubereitung

- Für das Fleisch den fein gehackten Knoblauch mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen.
- Die Steaks auf beiden Seiten mit diesem Knoblauchöl bestreichen, dann Öl und Gewürze ins Fleisch massieren.
- Die Steaks vor dem Grillen bei Raumtemperatur ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.
- Den Grill für direkte Hitze (230 Grad) vorbereiten.
- Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Steaks über direkter Hitze von beiden Seiten ca. 3 bis 4 Minuten grillen bis zum gewünschten Gargrad oder bis die Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist.
- Das Steak quer zur Faser in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Ruhezeit: 5-8 Min.

HAUSGEMACHTE ZITRONEN-PFEFFERBUTTER



Zutaten für 6 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
125	g	Butter	
1	EL	Rosmarinnadeln	
0,5	g	Bio-Zitrone	
1	TL	Grobes Meersalz	

Zubereitung

- Butter mit dem Quirl eines Handrührers weißlich-schaumig aufschlagen.
- Rosmarinnadeln fein hacken.
- Zitronenschale fein abreiben. Beides mit dem Meersalz unter die Butter rühren.
- In ein kleines Gefäß umfüllen und 15 Minuten kalt stellen.

DRY AGED RINDERNACKEN



Zutaten für 8 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
2,5	kg	Dry Aged Rindernacken	
1	EL	gestoßene Pfefferkörner	
1	TL	brauner Rohrzucker	
2	EL	grobes Rauchsatz	Dänisches
2-3	Stk.	getrocknete Chilis	
		Pflanzenöl	

Zubereitung

- Das Stück Dry Aged Rindernacken küchenfertig zubereiten.
- Das Fleisch min. 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.
- Alle aufgeführten Gewürze in den Mörser geben und grob zerstoßen.
Die Menge kann auch 2-3 mal gestoßen werden, wenn der Mörser nicht groß genug ist.
- Das Stück Dry Aged Rindernacken mit Öl einreiben. Mit den Händen die Gewürzmischung kräftig einmassieren und gut andrücken.
- Den Grill auf der höchsten Stufe vorheizen.
- Das Fleisch auf einen Bratrost legen und bei indirekter Hitze von ca. 150 °C garen bis die Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist.
- Das Fleisch vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen.

KÄSEKARTOFFELN



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
12	Stk.	Kartoffeln	
2	EL	grobes Salz	
120	g	Raclettekäse	
120	g	Brennesselkäse	
120	g	Cheddar Käse	
		Rosmarin	
		Kräuter	
		Öl	

Zubereitung

- Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Je einen dünnen Deckel abschneiden.
- Blech mit Öl einstreichen, mit grobem Salz bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittkante nach unten darauflegen.
- Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten garen.
- Inzwischen Käse in Scheiben schneiden. Kartoffeln wenden, mit Käse belegen. Raclette-Käse mit gehacktem Rosmarin bestreuen.
- Nochmals ca. 10 Minuten überbacken. Mit frischen Kräutern garniert servieren

GEGRILLTE MINI-MAISKOLBEN



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
4	Stk.	Maiskolben	Zuckermais
150	g	Butter	
2	TL	Honig	
1	Pr.	Salz	

Zubereitung

- Maiskolben in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Min kochen. Herausnehmen und trockentupfen.
- Butter mit Honig und Salz in einem Topf zerlassen (nicht braun werden lassen).
- Maiskolben damit bestreichen und rundum auf einem Holzkohlegrill ca. 10 Minuten grillen.
- Während des Grillens immer wieder mit der Honigbutter bestreichen.

TOPFEN-APRIKOSENSTRUDEL AUF SCHOKOLADENSAUCE UND VANILLESAHNE



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
5	Stk.	Eier	
60	g	Butter	
100	g	Zucker	
140	ml	Wasser (lauwarm)	
250	g	Mehl	
600	g	Magerquark	
500	g	Aprikosen	
40	g	Butterschmalz	
1	Pr.	Salz	
1	Pr.	Mehl	
1	EL	Öl	

Zubereitung

- Das Mehl sieben und mit einer Prise Salz, Öl und Wasser zu einem geschmeidigen Strudelteig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie bedecken und an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen.
- Den Quark in einem Tuch leicht ausdrücken. Die Eier trennen. Das Eigelb mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Dann den Quark unterrühren.
- Die Aprikosen in 2 cm große Stücke schneiden und mit 1 Teelöffel Mehl bestäuben (verhindert das Absinken der Aprikosen beim Backen).
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee und die Aprikosen unter die Quarkmasse heben.
- Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausziehen. Die Quark-Aprikosen-Masse nicht zu dick darauf verteilen.

TOPFEN-APRIKOSENSTRUDEL AUF SCHOKOLADENSAUCE UND VANILLESAHNE



Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
100	g	Zartbitterschokolade	
1	Stk.	Becher Sahne	
1	EL	Honig	
1	Pr.	Rum	

Zubereitung

- Sahne in einem Topf erhitzen, dann die Schokolade grob zerkleinern und in der heißen Sahne zergehen lassen, unter rühren kurz aufkochen, Honig und Rum dazu und glatt rühren.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

