

Weber Frühlingsstart 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

SEESAIBLING MIT WÜRZIGER TOMATEN-OLIVEN-RELISH	SEITE 4
STEAK SANDWICH MIT ZWIEBELN UND KÄSE	SEITE 6
SCHWEINESCHULTER MIT PORCHETTA FÜLLUNG AN SÜSSKARTOFFELN MIT HONIG CASHEWNUSS-BUTTER	SEITE 7
BREAD BUTTER PUDDING MIT WHISKY	SEITE 9

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

SEESAIBLING MIT WÜRZIGER TOMATEN-OLIVEN-RELISH



Für 20 Personen | Vorspeise | Zubereitungszeit: 30 Min. | Grillzeit: 6-7 Min. | für 4 Personen:

Menge	Artikel
10 Stk.	große Eiertomaten, Stielansatz und Kerne entfernt, in kleine Würfel geschnitten
250 g	schwarze Oliven (z.B. Kalamata), entsteint, halbiert
250 g	große grüne Oliven (z. B. Cerignola), entsteint, halbiert oder geviertelt
200 ml	Olivenöl
	Kapern, abgespült und abgetropft
60 ml	Aceto balsamico bianco
6 Stk.	Sardellenfilets in Öl, abgetropft, fein gehackt
5 Stk.	Knoblauchzehen, zerdrückt
1 1/2 TL	zerstoßene rote Chiliflocken frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
10 Stk.	Seesaiblingfilets (je etwa 200 g schwer und 1 cm dick, mit Haut) Rapsöl grobes Meersalz
1 1/2 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Handvoll	gehackte Basilikumblätter

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Relish vermischen. Bis zum Servieren bei Raumtemperatur ziehen lassen.
2. Den Grill für direkte Hitze (220 °C) vorbereiten.
3. Die Fischfilets auf der Hautseite mit Öl bestreichen und gleichmäßig salzen und pfeffern. Über direkter Hitze auf der Hautseite etwa 6-7 Minuten grillen, bis sie sich leicht vom Rost heben lassen und den gewünschten Gargrad oder eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht haben erreicht haben.
4. Das Basilikum unter den Relish mischen. Den Relish großzügig über die Filets löffeln und sofort servieren.

Tipp

Wenn Sie keinen Seesaibling bekommen, kann man dieses Rezept auch mit Lachs, Heilbutt oder Schwertfisch zubereiten. Der Relish passt auch sehr gut zu Hähnchen.

STEAK- SANDWICH MIT GEGRILLTEN ZWIEBELN UND KÄSE



Für 20 Personen | Snack | Zubereitungszeit: 20 Min. | Grillzeit: 10-13 Min. | für 20 Personen
Zubehör: Deluxe Grillpfanne

Menge	Artikel
2 Stk.	große Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
Je 2 Stk.	rote und gelbe Paprikaschote, in feine Streifen geschnitten
4 Stk.	Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
100 ml	Rapsöl getrockneter Oregano Grobes Meersalz
	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
5 Stk.	Rib-Eye-Steaks ohne Knochen (je etwa 225 g schwer und 2 cm dick), überschüssiges Fett entfernt Olivenöl
10 Stk.	Ciabatta-Brötchen, längs halbiert
10 Stk.	Knoblauchzehe, halbiert
20	dünne Scheiben Provolone

Zubereitung

1. Den Grill für direkte Hitze (250 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne vorheizen.
2. Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Öl und Oregano in einer großen Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Das Gemüse in der Grillpfanne verteilen, es soll nebeneinander, aber nicht aufeinander liegen, und über direkte Hitze 5-6 Min. grillen, bis es leicht gebräunt und weich ist, dabei ab und zu wenden. In eine Schüssel umfüllen und warm stellen.
3. Die Steaks längs in 3 mm dünne Scheiben schneiden und in so viel Öl wenden, dass sie dünn davon überzogen sind. Salzen, pfeffern, gut durchmischen. In der Grillpfanne über direkter Hitze von beiden Seiten 2-3 Min. grillen, bis die Fleischscheiben sich nach oben wölben und gebräunt sind.
4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Brötchen an den Schnittflächen dünn mit Öl bestreichen und die Schnittflächen etwa 1 Min. über direkter starker Hitze rösten. Die Brötchen vom Rost nehmen und die heißen Schnittflächen vorsichtig mit Knoblauchzehen einreiben.
5. Je eine Brötchenhälfte mit 2 Scheiben Käse, Fleisch, Zwiebeln und Paprika belegen, mit der anderen Hälfte bedecken und die Sandwiches warm servieren, für einen Snack halbieren.

Tipp

Wenn Sie keinen Seesaibling bekommen, kann man dieses Rezept auch mit Lachs, Heilbutt oder Schwertfisch zubereiten. Der Relish passt auch sehr gut zu Hähnchen.

SCHWEINESCHULTER MIT PORCHETTA FÜLLUNG AN SÜSSKARTOFFELN MIT HONIG CASHEWNUSS-BUTTER



Für 20 Personen | Hauptspeise | Zubereitungszeit: 30 Min. | Grillzeit: 2 h Std. |

Zubehör: Küchengarn, digitales Thermometer, i-Grill

Menge	Artikel
250 ml	Olivenöl
6 Zweige	Rosmarin, gezupft
1 kl. Bund	Salbei, gezupft
2 EL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL	gehackter Knoblauch
2 TL	grobes Meersalz
1 TL	ganze Fenchelsamen
1 TL	zerstoßene rote Chiliflocken
4,5 KG	Schweineschulterbraten ohne Knochen, küchenfertig
1 EL	Rapsöl
2 TL	grobes Meersalz
1 EL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die relativ dünnen Fleischstücke an beiden Enden des Schulterbratens abschneiden. Auch die dicken Stellen etwas zurechtschneiden, sodass der Braten auf der ganzen Länge ungefähr gleich dick ist. Idealerweise ergeben sich max. 400 g abgeschnittenes Fleisch und Fett.
2. Die Zutaten für die Füllung mit den Fleischabschnitten in einer Küchenmaschine zu einer mettartigen Masse verarbeiten (das Fleisch eventuell vorher in kleinere Stücke schneiden). Die Füllung auf der Innenseite des Bratens verstreichen.
3. Die Ränder freilassen, damit beim Zusammenrollen keine Füllung austritt. Vertiefungen im Fleisch mit der Porchetta-Mischung ausfüllen.
4. Das Fleisch von einer Schmalseite zur anderen zu einem gleichmäßig geformten Zylinder zusammenrollen.
5. Mit ausreichend Küchengarn längs und quer verschnüren. Vor dem Grillen 20-30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
6. Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Den Braten über indirekter Hitze 2-2,5 Std. grillen, bis die Kerntemperatur 78-80 °C erreicht hat.
7. Den Braten auf ein Schneidebrett legen, locker mit Folie abdecken und ca. 10 Min. ruhen lassen. Das Küchengarn entfernen und den Braten in dünne Scheiben aufschneiden. Warm servieren.

SÜSSKARTOFFELN MIT HONIG-CASHEWNUSS-BUTTER



Für 20 Personen | Beilage | Zubereitungszeit: 10 Min. | Grillzeit: 45-60 Min. |

Menge	Artikel
10 Stk.	Süßkartoffeln (je etwa 250g)
150 g	weiche Butter
	Honig geröstete Cashewkerne ohne Salz, gehackt
1 1/2 TL	grobes Meersalz
	Chipotle-Chilipulver

Zubereitung

1. Den Grill für indirekte Hitze (220 °C) vorbereiten.
2. Die Süßkartoffeln unter kaltem Wasser abföhnen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Süßkartoffeln einzeln zuerst in Backpapier und danach in Alufolie einwickeln. Über indirekter Hitze 45-60 Min. grillen, bis sie weich sind und nachgeben, wenn man sie mit einer Grillzange leicht zusammendrückt. Süßkartoffeln vom Grill nehmen und etwa 5 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Honig-Cashewnuss-Butter zubereiten: Butter und Honig vermischen. Cashewnüsse, Salz und Chilipulver unterrühren.
4. Süßkartoffeln auspacken und die Schale abziehen. Die Kartoffeln längst halbieren und die weiche HonigCashewnuss-Butter mit einem Löffel gleichmäßig auf den Süßkartoffelhälften verteilen.

Tipp

Wählen Sie längliche Süßkartoffeln, von ähnlicher Größe und Dicke, so werden sie gleichzeitig gar.

BREAD-BUTTER PUDDING MIT WHISKY



Für 20 Personen |

Menge	Artikel
1 kg	Hefezopf, in Scheiben geschnitten
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
100 g	Datteln, gewürfelt
40 ml	Bourbon Whisky
150 g	Bananenchips
600 ml	Sahne
200 ml	Milch
8 kleine	Eier
120 g	brauner Zucker
1 TL	Vanillezucker
	Muskat

Zubereitung

1. Die Dattelwürfel in 20 ml Whisky einlegen.
2. Den Grill für indirekte Hitze (160 °C) vorbereiten.
3. Die Zopfscheiben beidseitig mit Butter bestreichen und abwechselnd mit Datteln und Bananenchips in eine feuerfeste Form schichten.
4. In einem Topf auf dem Herd oder Seitenkocher Milch, Sahne und den restlichen Whisky aufkochen. In der Zwischenzeit die Eier mit Zucker, Vanille und Muskat kräftig verrühren. Heiße Milch-Sahne-Whisky-Mischung dazugeben und auf dem Herd oder Seitenkocher bei geringer Hitze so lange verrühren bis eine Bindung entsteht (Vorsicht: nicht kochen). Die Mischung über die Brotscheiben gießen und indirekt etwa 40 Minuten backen.

Rezeptinfo

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Grillzeit: 40 Minuten
Grillmethode: Indirekte Hitze, 160°



Werner Wohle





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL



GRILLAKADEMIE
SAAR

grillakademie-saar.de