Grillkurs Werner's Best Of
in der GRILLAKADEMIESAAR

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

Antipasti Gemüse	SEITE 4
Schafskäse	SEITE 5
Geplankter Lachs mit Honig-Senf-Kräuter-Marinade	SEITE 6
geschmorten Romanasalat	SEITE 7
Iberico French Rack	SEITE 8

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Antipasti Gemüse

Menge	Artikel
1 Gelbe	Zucchini
1 Grüne	Zucchini
1	Aubergine(n)
2 gelbe	Paprikaschote
200g	bunte Kirschtomaten
100g	Champignons od. Austernpilze
2-3	Knoblauchzehen
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer
	Zitronenschale und Saft
	einer unbehandelten Zitrone
	Olivenöl

Zubereitung

1. Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen, entkernen und vierteln.

Tomaten waschen und trocken tupfen. Pilze putzen und ggf. halbieren. Knoblauch schälen und vierteln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und fein hacken.

2. Gemüse und Pilze in eine Schüssel geben und mit Salz und etwas Olivenöl locker vermischen. Grillrost fetten (beispielsweise mit dem praktischen Trennspray, das sich ganz leicht auftragen lässt) und Gemüse offen bei direkter Hitze (200-220°C) von beiden Seiten grillen.

Bei der Zubereitung auf einer Grillplatte: Grillplatte erhitzen, fetten und Gemüse bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen.

3.Gemüse vom Rost nehmen und in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und -schale sowie den Kräutern vermischen und Gemüse bis zum Servieren darin marinieren. Dazu schmeckt geröstetes Brot.

Schafskäse

Menge	Artikel
1 Stück	Feta
1 bis 2 EL	Olivenöl
½	Knoblauchzehe
	frische Kräuter

Zubereitung

1. Nehmen Sie den Feta aus der Packung, lassen Sie ihn abtropfen und platzieren Sie ihn mittig auf den Gemüseblättern oder in der Edelstahlschale.
2. Würzen Sie den Feta mit Olivenöl und klein geschnittenem Knoblauch.
3. Legen Sie das Feta-Päckchen für zehn Minuten auf den Grill.

Geplankter Lachs
mit Honig-Senf-Kräuter-Marinade

Menge	Artikel
2 EL	körniger Dijon-Senf
2 EL	Heidehonig
1 Prise	Chilipulver
	Saft von 2 Limetten
1 Zweig	Rosmarin
	ein paar Zweige Thymian,
	Salz und Pfeffer
1	Orange

Zubereitung

Ein ca. 0,5 cm dickes Brett aus unbehandelter Rotzeder oder Buche mindestens 4 Std. in klarem Wasser einweichen.

Den Fisch aus der Marinade nehmen, ein wenig abtropfen lassen und mit der Hautseite auf das eingeweichte Brett legen und den Zucker darüber streuen.

Das Brett (Planke) direkt auf den Grillrost über die Glut legen,

Deckel auflegen und 15 Minuten nicht mehr öffnen.

geschmorten Romanasalat

Menge	Artikel
2	Römersalatherzen
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
2	Tomaten
100 ml	trockener Weißwein
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Salatherzen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer feuerfesten Form auf der Schnittfläche 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Zwiebeln und Tomaten dazu geben, Wenden und mit dem Weißwein übergießen. Etwas salzen und pfeffern und im Grill ca. 15 Minuten gar schmoren lassen bei ca. 200 C°.

Iberico French Rack

Menge	Artikel
1	French Rack (ca. 2 kg)
	BBQ Salz oder andere Gewürzmischung
6 – 8	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
	weißer Sesam
	Kümmel
5 EL	grober Senf

Zubereitung

Iberico French Rack mit Kümmel-Sesam Kartoffeln Das Fett des French Rack mit einem Messer einritzen. Wenn du unter dem Fett noch etwas Silberhaut entdeckst, dann ritze so doll, dass du diese Haut durchtrennst. Nur so kann das Gewürz auch am Fleisch wirken.

Mit einem Gewürz wie dem BBQ Salz von Ankerkraut das French Rack großzügig bestreuen und mit den Händen verteilen.

Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln der Länge nach halbieren, sodass beide Hälften auf der Schale liegen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Mit einem Silikonpinsel die Innenseiten der Kartoffeln mit dem Ei einpinseln und mit Kümmel, Sesam und Salz bestreuen.

Für mindestens 40 Minuten im indirekten Bereich bei etwa 180 °C garen, sodass die Kartoffel gar sind aber noch Biss haben. Das Fleisch über direkter Flamme scharf anbraten und im indirekten Bereich zu einer Kerntemperatur von ca. 52 °C garen. Hier empfehlen wir, die Kartoffeln auf den „Ablagerost" zu legen und das Rack darunter auf den normalen Rost. Da die heiße Luft aufsteigt, sollte es oben bei den Kartoffeln etwa 180 °C heiß sein, während unten am Fleisch eher 150 – 160 °C anliegen.

In der Zwischenzeit den Senf mit den Preiselbeeren vermengen.

Das Knusprige Knäckebrot fein hacken. Wahlweise kannst du auch Pumpernickel nehmen, sofern du auf den Crunch verzichten kannst.

Hat das Schweinekarree die 52 °C im Kern erreicht, kannst du es mit der Senf-Preiselbeer-Mischung einpinseln und das gehackte Brot darüber geben. Lass es bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C weiter ziehen. Bei 58 °C ist das Schwein noch zart rosa. Weitere Kerntemperaturen findest du in unserer Kerntemperaturtabelle.

BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

GRILLAKADEMIE
SAAR

grillakademie-saar.de