

WORLDWIDE BBQ 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

COUS COUS PAPAYA SALAT | süß-scharf

SEITE 4

SOPA DE MARISCOS | Meeresfrüchtesuppe

SEITE 6

BRETONISCHES SALZWIESENLAMM | vom Moint-Saint-Michel

SEITE 7

PASTÉIS DE NATA | Puddingtörtchen

SEITE 8

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

COUS COUS PAPAYA SALAT | süß-scharf



Zutaten „Mango Papaya Salat“ für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	Stk.	Papaya	
1	Stk.	Mango	
0,5	Stk.	rote Paprika	
1	Stk.	grüne Paprika	
1	Stk.	Schalotte	
2	Stk.	Frühlingszwiebel	
5	EL	frischen Koriander	
1	EL	frische Minze	
3	EL	Limettensaft	
1	EL	Orangensaft	
2	Stk.	rote Chilischote	
1	TL	Honig	
		Salz	
		Pfeffer	

Zutaten „Cous Cous Salat“ für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
200	g	Cous Cous	
0,5	Stk.	rote Paprika	
0,5	Stk.	grüne Paprika	
0,5	Stk.	gelbe Paprika	
0,5	Stk.	Chilischote	
2	EL	Sweet-Chili-Sauce	
		Butter	
		Salz	
		Pfeffer	

COUS COUS PAPAYA SALAT | süß-scharf



Zubereitung

- Papaya sowie Mango schälen und in feine Würfel schneiden.
- Paprika ebenfalls in feine Würfel schneiden und mit den Früchten in eine große Schüssel geben.
- Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln und zu den Zutaten geben.
- Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und zu den Zutaten geben.
- 2 Koriander, Minze und die Chilischote fein hacken und zusammen mit den gepressten Fruchtsäften zu der Salsa geben.
- Mit Salz, Pfeffer und ca. 1 TL Honig abschmecken.
Nach Bedarf Koriander, Minze und Chili hinzufügen.
- Salsa beiseite stellen und gut durchziehen lassen.
- Cous Cous mit 200 ml Wasser kurz quellen lassen.
- Ist das Wasser eingezogen ca. 2 EL Butter unterheben sowie Paprika und Chilischote beigegeben.
- Mit Sweet-Chili-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salsa und den Cous Cous Salat mit einem Steak oder geräuchertem Fisch anrichten

Sopa de mariscos | Meeresfrüchtesuppe



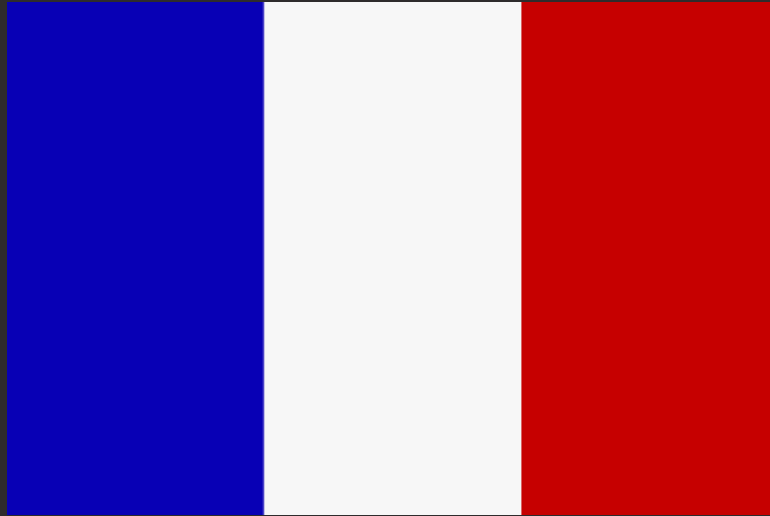
Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
300	g	Miesmuscheln	
150	g	Riesengarnelen	
300	g	Red Snapper	
300	g	Schwertfisch	
2	Stk.	Möhren	
1	Stg	Lauch	
1	Stk.	Zwiebel	
2	Stk.	Tomate	
2	l	Gemüsefond	
0,5	Stk.	Limettensaft	frisch gepresst
2-4	EL	frischen Koriander	
		Salz	
		Pfeffer	

Zubereitung

- Gemüse in kleine Scheiben (1 x 1 cm) schneiden.
- Das Gemüse, außer den Tomaten, in etwas Öl dünsten bis es weich ist.
- Gemüse in eine große, feuerfeste Form füllen und gleichmäßig verteilen.
- Muscheln sowie Krevetten säubern.
- Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Koriander und Zitronensaft marinieren.
- Den marinierten Fisch, die Muscheln und Krevetten über das Gemüse in der Form verteilen. Die Zutaten mit den feingehackten Tomatenwürfeln überstreuen.
- Gemüse und Meeresfrüchte mit heißer Bouillon übergießen und bei 200 °C für etwas 15 - 20 Min. im Ofen garen.

BRETONISCHES SALZWIESENLAMM | vom Moint-Saint-Michel



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
800	g	Lammkarree	küchenfertig
3	Stk.	Knoblauchzehen	
3	Stk.	Rosmarinzweige	
100	ml	Olivenöl	
		Meersalz	
		Pfeffer	aus der Mühle

Zubereitung

- Den Grill anheizen (180 °C).
- Das Fleisch waschen und den abgezogenen Knoblauch andrücken.
- Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, schneiden und mit dem Knoblauch in das Olivenöl geben.
- Das Fleisch salzen und pfeffern, danach die Ölmischung gut ins Fleisch einmassieren.
- Das Fleisch auf den heißen Grill legen und ca. 3 Min. auf direkter Hitze grillen.
- Danach in indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von ca. 54 °C bei geschlossenem Deckel garen. Dabei das Fleisch immer wieder mit der Gewürz-Öl Mischung bestreichen.

PASTÉIS DE NATA | Puddingtörtchen



Zutaten für 12 Stück:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	Pck.	Butter-Blätterteig	backfertig (42 x 24 cm)
1	TL	Butter	
500	ml	Milch	
275	g	Zucker	
60	g	brauner Zucker	
1	Stk.	Vanilleschote	
1	Stk.	Ei	Größe M
5	Stk.	Eigelb	Größe M
2	EL	Mehl	
		Fett	
		Salz	

Zubereitung

- Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen.
- Den Teig auf ca. 45 x 26 cm ausrollen.
- Aus dem Teig 10 Kreise (à ca. Ø 10 cm) ausstechen. Den übrigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aufeinanderlegen, erneut ausrollen und 2 weitere Kreise ausstechen.
- Ein Muffinblech (12 Mulden à ca. 90 ml) fetten, die Mulden mit den Teigkreisen auslegen, andrücken und kalt stellen.
- Butter und Milch in einen Topf geben und aufkochen.
- Mehl sieben, Zucker und Salz zufügen, mischen und unter kräftigem Rühren unter die Milch geben.
- Nochmals aufkochen und Topf vom Herd nehmen.

PASTÉIS DE NATA | Puddingtörtchen



Zubereitung

- Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- Vanillemark, Ei und Eigelbe unter die Creme rühren.
- Creme auf die mit Blätterteig ausgelegten Mulden verteilen.
- Im vorgeheizten Grill ca. 200 °C (indirekte Hitze) 12-14 Min. backen.
- Törtchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.
- Die Törtchen gleichmäßig mit jeweils ca. 1 TL braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamelisieren.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

