



Rezepte Grillkurse 2016

Redmountain-BBQ

Sascha Roterberg
sascha@redmountain-bbq.de
0151 / 673 15 929

Inhaltsverzeichnis

Vorspeise

Flammkuchen aus dem Holzbackofen.....2

Zwischengang

Champignon Crostini.....3

Classic Cheeseburger..... 4

DonCamillo Pommes.....4

Hauptgang

Gefülltes Schweinefilet.....5

Schnelles Kartoffel Gratin aus dem Dutch Oven..... 6

Dessert

Apple Crumble mit Eis..... 7

Rubs & Toppings

Magic Dust Rub..... 8

schnelle Mayonnaise.....8

Dies und Das

Hinweise..... 9

Flammkuchen aus dem Ramster Le Rond

Ein Flammkuchen ist ein idealer Snack für den es fast keine Spielregeln, bzw. Grenzen gibt. Egal ob in der klassischen Elsässer Form mit Zwiebeln und Speck, oder aber in der edleren Variante mit Lachs und Rucola, es gibt eigentlich keine Grenzen.

Pro Gast rechnet man mit gut einem Flammkuchen. Die Teiglinge gibt es in fast jedem Supermarkt. Wer möglichst nah am Original sein möchte, dem empfehle ich fertige Teiglinge aus dem Supermarkt, oder von der Webseite www.holzbackofen.de, wo auch mein Holzbackofen, der Ramster Le Rond, herkommt.



Zutaten für 4 Portionen:

4 Stck. Flammkuchen Rohlinge mit 28cm Durchmesser (oder aus dem Kühlregal)
2 Stck. Zwiebeln, in Ringe geschnitten
200g gewürfelter Speck
100g Schmand
100g Crème Fraîche
Pfeffer, Salz und etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Für die Creme Schmand und Crème Fraîche miteinander verrühren und mit Pfeffer, Salz und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Holzbackofen oder Grill (dann bitte mit Pizzastein) auf 300-350°C vorheizen.

Etwas von der Creme auf dem Flammkuchen verteilen und Zwiebeln und Speck auf dem Flammkuchen verteilen und für rund 2-4 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.

Für eine süße Variante kann man den Flammkuchen zum Beispiel mit Apfelscheiben und Zimtucker, oder aber Bananenscheiben und Nutella belegen.

Champignon-Crostini

Zutaten für 24 Stück

400g Champignons
2 Eier
80g Frischkäse (alternativ Kräuterfrischkäse)
200g gerebelter Gruyère
2EL Ankerkraut Quarkgewürz Gartenkräuter
2 Frühlingszwiebeln (nach Geschmack)
2 Baguettes
2 Knoblauchzehen
1 Zweig frischer Rosmarin
Pfeffer, Salz, etwas geräuchertes Paprikapulver



Zubereitung:

Die Champignons putzen und in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden. Diese Scheiben bei hoher Hitze (8 von 9) ohne Zugabe von Öl oder Butter in der Pfanne anbraten. Nach 5 Minuten gebt ihr den gehackten Knoblauch, die gehackten Rosmarinnadeln und einen halben Teelöffel geräuchertes Paprikapulver hinzu. Wenn alles schön angeschwitzt ist und die Champignons noch einen leichten Biss haben, werden diese mit frisch gemahlenem Pfeffer und gutem Salz gewürzt und die Pfanne vom Herd genommen.

Während die Pilze ein wenig auskühlen, Gartenkräuter mit dem Frischkäse verrühren und mit der Pilzmischung vermischen. Wenn ihr fertigen Kräuterfrischkäse nehmen wollt, rührt ihr einfach diesen unter. Die Eier trennen und das Eigelb zur Pilzmischung geben. Den Gruyère reiben und unter die Masse heben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen. Eigelb mit der Masse verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Gruyère reiben und unter die Masse heben.

Das Baguette in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden, großzügig mit der Pilzmischung bestreichen und für ca. 12-15Minuten indirekt, bei 200°C grillen.

Die Crostini sind fertig, wenn sie goldgelb sind.

Warm schmecken sie am besten.

Classic Cheeseburger

Zutaten für 4 Burger:

600g Rinderhack mit 20% Fettanteil
4 Burger Buns oder Toasties
4 Scheiben Cheddar
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
2 Tomaten, in Ringe geschnitten
Tomatenketchup und Senf
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Das Hackfleisch würzen und 4 Patties á 150g formen. Die Patties sollten eine Dicke von gut 1,5cm haben und kreisrund sein. Nach dem Formen unbedingt für ein paar Minuten kaltstellen. Die Zwiebel und die Tomaten in Ringe schneiden und bei Seite stellen.

Den Grill auf 250°C vorheizen und die Patties im direkten Bereich für gut 1,5 Minuten je Seite grillen. Nach dem ersten Wenden den Käse auflegen und schmelzen lassen.

Die Buns aufschneiden und die Schnittseiten mit etwas Olivenöl beträufeln, kurz über direkter Hitze anrösten. Nun etwas Ketchup und Senf auf dem Bun verteilen und das Fleisch draufsetzen. Mit Tomate- und Zwiebelscheiben garnieren und heiß servieren.

DonCamillo Pommes

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Toastbrot
60g Butter
2 Esslöffel Don Marcos Pig Wing

Zubereitung:

Die Toastscheiben entrinden und von beiden Seiten mit Butter bestreichen und knusprig grillen. Dann in 8cm breite Streifen schneiden und direkt mit etwas Rub (z.B. Ankerkraut Cherry Chipotle) würzen. Möglichst warm zu den Burgern servieren.

Gefülltes Schweinefilet

Zutaten für 4 Personen:

2 Schweinefilets
1 Beutel Datteln
100g Pinienkerne
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
frische Kräuter (Oregano, Thymian, Basilikum, Rosmarin)
3 EL mittelscharfer Senf
Magic Dust Trockenrub (siehe Seite 8)



Zubereitung:

Den Grill auf mittlere Hitze (170-180°C) einregeln und eine indirekte Zone für die Filets schaffen. Die Filets vorsichtig einschneiden und aufklappen, eventuell plattieren. Nun die Schnittseite mit etwas mittelscharfen Senf einreiben und darauf den Schwarzwälder Schinken verteilen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten und noch warm auf dem Schinken verteilen. Nun ein paar Datteln darauf verteilen und mit frischen, gehackten Kräutern bestreuen. Die Filets aufrollen und mit Küchengarn fest verschnüren. Im Anschluss mit etwas Rub nach Wahl, zum Beispiel Magic Dust von Seite 8, würzen.

Die Filets scharf im direkten Bereich angrillen und dann indirekt auf eine Kerntemperatur von 64°C ziehen. Vor dem Anschnitt kurz ruhen lassen.

Schnelles Kartoffelgratin aus dem DutchOven

Zutaten für 4-6 Personen:

2kg Kartoffeln, festkochend
70 g Butter
400 ml Sahne
100g Sahnekäse
200g Bacon
4 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
2 TL Paprikapulver, edelsüß
Pfeffer und Salz
Frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Diese nun in etwas kaltem Wasser auswaschen, um einen Teil der Stärke zu entfernen.

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und bei Seite stellen. Den Bacon in etwas Öl auslassen und den fein gehackten Knoblauch, sowie die Zwiebeln im Bacon Fett anschwitzen. Im Anschluss die Mischung bei Seite stellen.

Den Dutch Oven mit der Butter ausreiben und eine Schicht Kartoffelscheiben darauf verteilen. Mit einem Löffel etwas von der Zwiebel-Bacon Mischung darauf verteilen und wieder mit Kartoffeln abdecken. Den Vorgang wiederholen, bis der Dutch Oven zu $\frac{3}{4}$ gefüllt ist.

Die Sahne mit Sahnekäse und Paprikapulver vermischen und über die Kartoffeln geben.

Bei mittlerer Unterhitze und starker Oberhitze ist das Kartoffelgratin nach rund 45min fertig.

Apple Crumble mit Vanilleeis

Zutaten für 4-6 Personen:

4 reife Äpfel (500g), leicht säuerlich
175g Mehl, Typ 405
100g sehr kalte Butter
100g Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 Packung Vanilleeis
1 feuerfeste Auflaufform



Die kalte Butter mit Mehl, Zucker und einer Messerspitze Zimt verkneten und zu leichten Bröseln verreiben.

Die Äpfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Kerngehäuse dabei natürlich aussparen.

Die Äpfel in die Auflaufform geben und großzügig mit den Bröseln bedecken, für 25-30 Minuten indirekt bei 180-200°C grillen, bis die Brösel braun geworden sind und sich etwas Flüssigkeit abgesetzt hat.

Noch warm mit etwas Vanilleeis servieren.

Magic Dust

8 EL Paprika, edelsüß
4 EL Salz
4 EL Puderzucker
4 EL Knoblauch, granuliert
2 EL Senfpulver
5 EL Chilipulver
4 EL Cumin
2 EL gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten miteinander vermischen und luftdicht verschließen.

Magic Dust ist schlichtweg der Klassiker des amerikanischen BBQ und passt sowohl zu Hühnchen, als auch Schweinefleisch.



BBQ Mayonnaise

250ml Öl
2 Eigelb
1 TL mittelscharfer Senf
Pfeffer, Salz, Zucker
Nach Belieben etwas Rub nach Wahl

einen Pürierstab und einen Messbecher

Alle Zutaten bis auf die Gewürze in ein hochwandiges Gefäß, zum Beispiel einen Messbecher geben. Eine Prise Salz, Zucker und Pfeffer hinzufügen. Den Pürierstab in die Mischung halten und bei höchster Stufe langsam nach oben ziehen, danach noch einmal abschmecken.

Wer mag kann der Mayonnaise nun etwas Rub nach Belieben hinzufügen und so eine leckere BBQ Mayonnaise herstellen.

Hinweise

Ich hoffe, dass Euch mein Grillkurs und die damit verbundenen Rezepte Spaß und Lust aufs Nachgrillen gemacht haben. Sollte dies so sein, würde ich mich sehr über eine Empfehlung meiner Kurse und natürlich auch meines Blogs freuen.

In eigener Sache:

Kein Thema steht so oft in der Kritik, wie das Thema Fleisch. Jeder muss für sich selbst entscheiden, wo er seine Rohware kauft. Wir achten stark auf die Herkunft und die artgerechte Haltung und Schlachtung unseres Fleisches und kaufen aus diesem Grund nur beim Metzger unseres Vertrauens. Ich möchte hier keinen mahnenden Zeigefinger erheben, aber ich würde mich freuen, wenn die Menschen wieder mehr beim Metzger und nicht im Supermarkt einkaufen, denn dadurch fördern wir Verbraucher eine gesunde und verträgliche Marktwirtschaft beim Fleisch. Für unseren Genuss muss ein Tier sein Leben lassen, welchem wir durch einen gescheiterten Handelspreis ein angenehmes Leben bis zur Schlachtung ermöglichen können.

Viele Grüße,
Euer Sascha
www.redmountain-bbq.de

EST.

2011

BBQ

Redmountain BBQ verwendet Produkte von

yourbeef
Der Fleischversand für Kenner


ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

