



Rezepte Grillkurse 2019

Redmountain-BBQ

Sascha Roterberg
sascha@redmountain-bbq.de

0151 / 673 15 929

Inhaltsverzeichnis

Starter

Pimentos de Padron Pfanne.....2

Zwischengang

griechische Flank Pin Wheels.....3

Zwischengang - Fisch

Flammlachs Tacos.....4

Hauptgang

Süßkartoffelpüree aus der Glut.....5

Porchetta.....6

Dessert

karamellierte Pekannuss Schnecken.....7

Dies und Das

Hinweise.....8

Pimentos de Padron Pfanne mit Baguette

Zutaten für 4-6 Personen

2 Tüten Bratpaprika
1 Feta Käse
100g Cherry Tomaten
Baguette
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Gewürz nach Wahl, z.B. Big Butter von Ankerkraut
1 Gusspfanne oder einen flachen Bräter

Zubereitung:

Eine Pfanne, oder den Deckel eines Dutch Oven auf mittlerer Hitze vorheizen und 2-3 Esslöffel Olivenöl hineingeben. Die Bratpaprika (Pimentos de Padron) darin rundherum anbraten und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Wenn die Paprika gebräunt sind, die Kirschtomaten hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Nun etwas Platz in der Mitte der Pfanne machen und den Schafskäse in die Mitte geben. Eine Gewürzmischung nach Wahl, z.B. Big Butter von Ankerkraut darüber geben und gleich servieren. Dazu passt am besten etwas frisch aufgeschnittenes Baguette.

griechische Flank Pin Wheels

Zutaten für 4-6 Personen

1 Flanksteak
100g Feta Käse
50g schwarze Oliven
Ankerkraut Smoking Zeus Gewürzmischung
Holzpieße

Zubereitung:

Das Flanksteak circa eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Das Steak an den Rändern so zuschneiden, dass es halbwegs einem Rechteck ähnelt und im Anschluss horizontal mittig durchschneiden, aber in einem Stück lassen. Feta und Oliven in kleine Würfel schneiden und miteinander vermischen. Das Flanksteak aufklappen und leicht mit Smoking Zeus, oder einem anderen griechischen Gewürz würzen. Die Oliven-Feta Mischung darauf verteilen, dabei aber circa 2cm am Rand freilassen.

Das Fleisch zusammenklappen und eng aufwickeln. Mit den Holzspießen das Fleisch im Abstand von 2cm aufspießen und das Fleisch leicht von außen würzen.

Das so aufgerollte Flank Steak über mittlerer, direkter Hitze von allen Seiten scharf angrillen, danach im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von ca. 56°C grillen. Dies dauert je nach Dicke circa 30-45 Minuten.

Das Steak kurz ruhen lassen, dann immer zwischen zwei Holzspießen durchschneiden und als Fingerfood reichen.

Flammlachs Tacos mit Honig-Senf Soße

Zutaten für 4-6 Personen:

600g Lachsfilet mit Haut
Ankerkraut Küstenkruste Gewürz
200g Schmand
1 Bund Rucola
Flammlachsbretter (siehe letzte Seite)
(alternativ Holzbretter/ Holzplanken)
Feuerholz aus Buche
Tacos (kleine Weizen Wraps)

für die Honig-Senf Soße:

2EL körniger Senf
1EL Senf
½ Bund Dill
1 Eigelb
1EL Zitronensaft
2EL Honig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Lachs säubern und von Gräten befreien. Mit Ankerkraut Küstenkruste würzen, die Gewürze fest andrücken und den Fisch für 15-20 Minuten marinieren.

Das Flammlachsbrett mit Speiseöl einreiben und den Fisch mit der Hautseite auf das geölte Brett legen.

Das Brett kann, muss aber nicht gewässert werden. Bei Verwendung von dünnen Holzplanken sollten diese aber gewässert werden, damit sie nicht verbrennen.

Das Flammlachsbrett mit dem Fisch hochkant ans Feuer stellen und indirekt mit Buchenholz grillen. Das Feuer sollte nur leicht brennen, damit der Lachs nicht verbrennt. Der Flammlachs ist fertig, wenn er eine Kerntemperatur von 64-67°C erreicht hat, bzw. wenn das Eiweiß austritt und er sich leicht trennen lässt.

Für die Soße alle Zutaten miteinander vermischen und mit einem Stabmixer aufmontieren. Die Soße für mindestens 30 Minuten durchkühlen.

Den Schmand mit Pfeffer und Salz würzen, den Rucola waschen und beides zur Seite stellen.

Einen Taco mit etwas Schmand bestreichen und Rucola darauf verteilen. Den fertigen Lachs auf den Rucola geben und mit der Honig-Senf Soße garnieren.

Süßkartoffelpüree aus der Glut

Zutaten für 4-6 Personen:

300 Süßkartoffel pro Person
100ml Sahne
50g Butter
frisch geriebene Muskatnuss
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Das Süßkartoffelpüree lässt sich einfach parallel zum „normalen Grillen“ zubereiten. Hierzu braucht es einen Holzkohle Grill, der auf ca. 180-200°C eingeregelt ist. Alternativ geht natürlich auch ein Gasgrill, aber aus der Glut schmeckt es einfach am besten.

Die Süßkartoffeln in möglichst gleicher Größe kaufen und ungewaschen direkt an den Rand der Glut legen. Sie sollen dabei nicht auf dem Rost, sondern wirklich direkt an der Glut liegen. Dort bleiben sie für circa eine Stunde und müssen regelmäßig gedreht werden. Wenn sie von außen schön schwarz und von innen weich sind, können sie aus dem Grill genommen werden.

Die Süßkartoffeln aufschneiden, den weichen Inhalt mit einem Löffel auskratzen und stampfen. Die Sahne leicht erwärmen und zum Püree geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und mit der Butter montieren.

Porchetta

Zutaten für 4-6 Personen:

1kg Schweinebauch am Stück, mit Schwarte aber ohne Knorpelkette
Rosmarin
Salbei
Thymian
1 ½ EL Fenchelsaat
Pfeffer und Meersalz
Küchengarnt
Mörser
Rotisserie (Drehspieß) für den Grill

Zubereitung:

Den Schweinebauch auf verbliebene Knorpel absuchen und falls vorhanden, diese entfernen. Den Schweinebauch horizontal teilen, aber nicht vollständig durchschneiden. Die Kräuter frisch zupfen und grob kleinschneiden. Die Fenchelsaat in einer heißen Pfanne anrösten und gemeinsam mit den Kräutern, sowie einem Esslöffel Olivenöl im Mörser zu einer Paste zerreiben.

Den Schweinebauch aufklappen und beide Schnittflächen mit Pfeffer und Meersalz würzen. Die Kräuterpaste darauf verteilen und den Bauch zuklappen. Nun eng, senkrecht zur Schnittfläche aufrollen. Die Schwarte muss dabei außen liegen. Die Porchetta im Abstand von 4-5cm fest mit Küchenband zusammenbinden.

Den Braten auf einen Grillspieß spießen und bei 180°C für circa 2 Stunden indirekt garen. Es ist sehr empfehlenswert, eine Edelstahlschale mit Wasser unter dem Fleisch zu positionieren, damit das austretende Fett nicht in die Glut / auf die Brenner tropft und es zu einem Fettbrand kommt. Wer mag, kann unter dem Braten einen Soßenansatz ziehen und später zur Porchetta servieren.

Wenn die Kruste nach circa 2 Stunden kross ist und das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 74°C hat, die Porchetta vom Grill nehmen und einen Moment ruhen lassen. Das Küchengarnt entfernen und die Porchetta mit einem Brotmesser (alternativ ein elektrisches Messer) in 2cm Scheiben schneiden und heiß servieren.

karamellierte Pekannuss Schnecken

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Pckg. fertig Pizzateig
brauner Zucker
2 Handvoll geschälte Pekannüsse

für die Karamell Soße:

150g Zucker
800ml Sahne
Meersalz

für das Frosting:

60g weiche Butter
120g Frischkäse
100g gesiebter Puderzucker
1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Zubereitung der Karamell Soße:

Den Zucker in einen Topf geben und ohne zu rühren schmelzen. Wenn der Zucker anfängt braun zu werden, die Sahne hinzugeben und alles aufkochen. Die Soße muss nun bei mittlerer Temperatur eindicken, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Zum Abschluss mit Meersalz oder Fleur de Sel leicht salzig abschmecken.

Zubereitung der Pekannuss Schnecken:

Den Pizzateig auspacken, abrollen und so vor sich hinlegen, dass die kurze Seite von einem weg zeigt. Den Teig dünn mit braunem Zucker bestreuen. Pekannüsse grob zerhacken und auf dem gezuckerten Teig verteilen. Anschließend eng zusammenrollen und in 3-4cm dicke Scheiben schneiden. Den Boden einer feuerfesten Auflaufform großzügig mit der Karamellsoße bedecken (gerne 3-4mm hoch). Die einzelnen Scheiben aufstellen und flachdrücken. Die so entstandenen Schnecken in die Karamellsoße setzen und indirekt bei 180°C grillen, bis diese goldbraun sind.

Für das Frosting alle Zutaten miteinander vermischen und direkt nach dem Backen über die Schnecken geben.

Die karamellisierten Pekannuss Schnecken schmecken warm genauso gut wie kalt.

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.

Euch als Grillkurs-Teilnehmer steht die Rezeptdatenbank jederzeit zur Verfügung. Ich möchte Euch aber bitten, die Rezepte nicht weiterzugeben.

Als besonderen Service möchte ich Euch noch einen Gutschein für phantastische Messer anbieten, welcher online unter www.oleio.de eingelöst werden.



Die Flammholzbretter die wir während des Grillkurses genutzt haben, werden durch Michael Stiak auf der Webseite www.flammlachsbretter.com vertrieben.

Viele Grüße,
Euer Sascha

www.redmountain-bbq.de

Redmountain BBQ verwendet Produkte von

yourbeef
Der Fleischversand für Kenner


ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

 *Flammlachsbretter* by SJ

