

Einfach zum Nachgrillen

Grillen mit Bier: Hühnerbrust mit Bierlack und Salat

Zutaten:

4 Hühnebrüste à 170 g
500 ml Bier
200 g Zucker
20 ml Apfelessig
1 EL Curry
Salz, Pfeffer
1 Zehe Knoblauch
200g kalte Butter
Ein Kopf Romana Salat
Olivenöl
Essig
Zucker

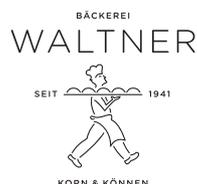
Zubereitung:

Für den Bierlack den Zucker karamellisieren und mit Bier und Essig ablöschen. Die Gewürze hinzufügen und auf ein Drittel einkochen. Die kalte Butter dazugeben und das Ganze mixen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill auf starke direkte Hitze 250 °C vorbereiten. Die Hühnerbrüste salzen und 2 min pro Seite grillen und ca. 10 min bei indirekter mittlerer Hitze 180 °C nachziehen lassen- dabei mehrmals mit dem Bierlack glasieren.

Den Salat mit Olivenöl, Essig, Salz und Zucker abschmecken. Hühnerbrüste in Scheiben aufschneiden und auf den Salat garnieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Einfach zum Nachgrillen

Grillen mit Gemüse und Obst: Scholle, Wurzelgemüse und Fenchel

Zutaten:

2 kg Scholle im Ganzen küchenfertig und entschuppt
300 g Wurzelgemüse nach Wahl in 2 cm große Würfel schneiden
100 g Fenchel
2 EL Weißwein
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
½ Zitrone
Rosmarin, Thymian
Knoblauch
2 EL Butter
Olivenöl

Zubereitung:

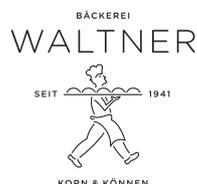
Den Grill auf mittlere indirekte Hitze 180 °C vorbereiten.

Die Scholle außen und innen salzen und pfeffern. Den Bauchraum mit den Gewürzen und der in Scheiben geschnittenen Zitrone füllen.

Das Wurzelgemüse mit dem Fenchel mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Pergamentpapier zuerst die Hälfte des Gemüses geben, den Fisch darauflegen und das restliche Gemüse über dem Fisch verteilen. Weißwein darüber gießen und die Butter hinzufügen. Alles zusammen mit einem Küchengarn gut verschließen.

Ca. 30 min den Fisch auf den Grill geben.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Einfach zum Nachgrillen

Grillen mit Wein: Sirloin Flap, Rotweinschalottenbutter, Spargel, Parmesan, Rucola

Zutaten:

800 g Sirloin Flap	3 EL kräftiger Rotwein
500 g Spargel	1 EL Balsamicoessig
4 EL Parmesan	120 g weiche Butter
50g Rucola	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	1 EL Petersilie
Salz, Pfeffer	1 EL Estragon
1 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wein und Schalotten in einem Topf etwa 5 min kochen, bis der Wein eingekocht ist. Die Schalotten in einer Schüssel geben und abkühlen lassen.

Butter, Petersilie, Estragon, Salz und Pfeffer zu den Schalotten geben und alles gut durchmischen.

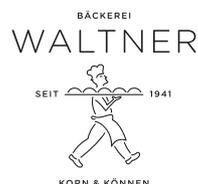
Die Mischung auf ein Backpapier geben, zu einer Rolle formen und an den Enden verschließen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Das Sirloin Flap auf beiden Seiten bei direkter hoher Hitze ca. 3 min grillen. Danach 10 min bei 100 °C nachziehen lassen. Die trockenen Enden vom Spargel abschneiden. Im Wok den Spargel bei starker Hitze ca. 3 min anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den Rucola beifügen und mit Parmesan bestreuen. Das Sirloin Flap in Streifen schneiden. Alles zusammen anrichten.

Sirloin flap: Vom Namen her hat es Ähnlichkeit mit dem Flank Steak.

Es ist jedoch ein anderer Cut, der im unteren Rippenbereich unter dem Filet liegt.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Einfach zum Nachgrillen

Grillen mit Käse: Flammkuchen Quattro Formages

Zutaten:

2 Flammkuchen (Tante Fanny)
100 g Creme Fraiche
150 g Sauerrahm
150 g Weichkäse
150 g Raclettekäse
150 g Blauschimmelkäse
200 g Mozzarella
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

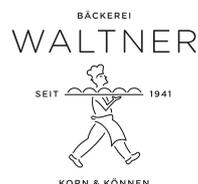
Creme Fraiche mit Sauerrahm verrühren, salzen und pfeffern. Weichkäse, Raclettekäse, Blauschimmelkäse und Mozzarella in Scheiben schneiden.

Grill mit Pizzastein auf 250 °C indirekter Hitze eine halbe Stunde lang aufheizen. Den Flammkuchenteig mit Creme Fraiche und Sauerrahm bestreichen und gleichmäßig mit Mozzarellascheiben belegen.

Anschließend je eine Drittel des Flammkuchens mit Blauschimmel-, Raclette- und Weichkäsescheiben belegen.

Im Grill ca. 10 min backen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Einfach zum Nachgrillen

Grillen mit Whisky: Bread Butter Pudding

Zutaten:

750 g Hefezopf, in Scheiben geschnitten
180 g Butter (Zimmertemperatur)
75 g Datteln, gewürfelt
75 ml Scotch Single Malt Whisky
100 g Bananen in dünne Scheiben geschnitten
450 ml Obers
150 ml Milch
6 kleine Eier
90 g brauner Zucker
Vanillezucker
1 Prise Muskat

Zubereitung:

Die Dattelwürfel in 5 ml Whisky einlegen.

Den Grill für indirekte Hitze (160 °C) vorbereiten.

Die Zopfscheiben beidseitig mit Butter bestreichen und abwechselnd mit Datteln und Bananenchips in eine feuerfeste Form schichten. In einem Topf auf dem Herd oder Seitenkocher Milch, Obers und den restlichen Whisky aufkochen. In der Zwischenzeit die Eier mit Zucker, Vanille und Muskat kräftig verrühren. Die heiße Milch-Obers-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

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

