

f

FEINKOSTINA



REZEPTE HINTERHOFGRILLEN

Alle Rezepte sind für 4 Personen gerechnet.

Die Gewürze von Tom Heinzle sind in den Feinkostina-Shops erhältlich.

Viel Freude und Genuss beim Grillen!

Feinkostina Hohenems
Schweizer Straße 10
Tel. +43 (0)5576 / 74170

Feinkostina Dornbirn
Marktstraße 37a
Tel. +43 (0)5572 / 424056

Feinkostina Götzis
Am Garnmarkt 1
Tel. +43 (0)5523 / 22212

www.feinkostina.at



MELONE / FENCHEL / LACHS / ZITRONE VEGGIE ALTERNATIVE GRIECHISCHER FETA

4 Scheiben Wassermelone ohne Kerne ca. 2 cm dick
4 Fenchel
1 TL Chiliflocken
300 g Lachs Mittelfilet (Veggie Alternative Griechischer Feta)
3 EL Zitronenöl Feinkostina
1 EL Toms Fish and More Gewürz
1 EL Crusty Crust Gewürz
Salz
Zucker
1 EL Oregano

Die Wassermelonen mit Salz, Zucker und Oregano bestreuen. Ca. 5 Stunden ziehen lassen. Den Fenchel halbieren und bei hoher direkter Hitze auf den Schnittflächen grillen bis Röstaromen entstehen. Die Melone ebenfalls bei hoher direkter Hitze grillen bis Röstaromen entstehen. Dann beides in feine Tranchen schneiden, mit etwas Olivenöl mischen und mit Chili, Salz und Crusty Crust Gewürz abschmecken.

Den Lachs mit dem Fish and More Gewürz bestreuen und auf einer Plancha bei hoher Hitze kurz grillen. Den Melonen – Fenchel Salat anrichten, den Lachs (Feta) daraufsetzen und mit dem Zitronenöl beträufeln.





THUNFISCH TATAKI / WASABI / WAKAME VEGGIE ALTERNATIVE GERÄUCHERTER TOFU

1 Thunfischsteak ca. 3 cm dick (Veggie Alternative geräucherter Tofu)

10 EL Sojasauce

4 EL Teriyaki Sauce Feinkostina

4 EL Honig

8 EL Creme Fraiche

2 TL Wasabipaste

200 g Wakame Salat

1 Limette in Scheiben

Sojasauce, Honig, Limettenscheiben und Teriyaki Sauce vermischen und den Thunfisch etwa 20 Minuten darin marinieren. Die Creme Fraiche und das Wasabi verrühren.

Den Thunfisch 2 Minuten pro Seite bei hoher Hitze auf einer Platte direkt grillen. Auf der Creme mit dem Wakame und der Mango anrichten.



PORK / RUCOLA / FEUERTOMATEN

4 Kotelett vom Schwein jeweils ca. 2 cm dick

200 g Rucola

200 g Kirschtomaten

Zitronen – Lavendel Balsam Feinkostina

Olivenöl Feinkostina

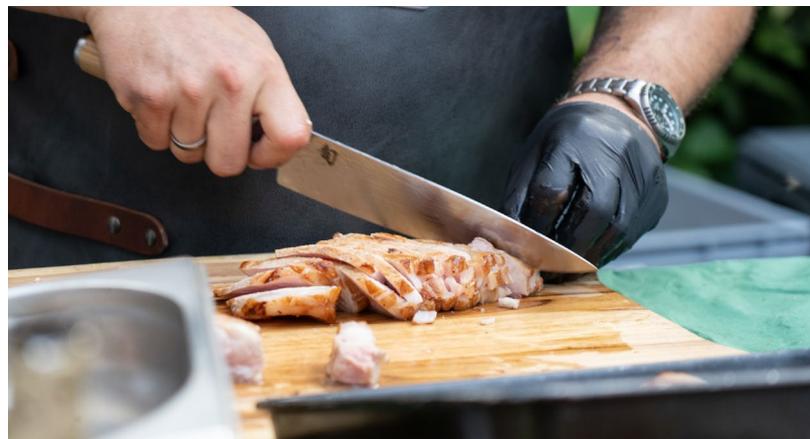
Salz

Pfeffer

Cyprus Hill Gewürz

Den Grill auf hohe (300°) direkte Hitze vorbereiten. Das Kotelett salzen und jeweils ca. 6-8 Minuten pro Seite grillen. Dann das Fleisch am Rand der Feuerplatte 8 – 10 Minuten rasten lassen. Wir wollen eine Kerntemperatur von 60 Grad erreichen (im Zweifelsfall mit dem Thermometer messen).

Die Tomaten im offenen Feuer in einem Feuerfesten Sieb schwenken bis sie leicht aufplatzen. Den Rucola mit dem Öl, Zitronen – Lavendel Balsam, Salz und Pfeffer marinieren. Das Fleisch in Tranchen schneiden und mit dem Cyprus Hill Gewürz bestreuen. Auf den Tomaten und dem Rucola anrichten.



BÜFFELMOZZARELLA GERÄUCHERT / RUCOLA / FEUERTOMATEN

4 kleine Büffelmozzarella

20 Kirschtomaten

2 EL Zitronen – Lavendel Balsam Feinkostina

4 EL Olivenöl Feinkostina

1 Hand voll Basilikumblätter

Salz

Pfeffer

1 Schale Rucola

Den Grill auf indirekte Hitze (80°) einstellen. Räucherbox beim Gasgrill, Räucherspäne beim Kugelgrill einlegen. Den Mozzarella nun 8-10 Minuten räuchern.

Die Tomaten in einem Metallsieb direkt über der Hitze schwenken bis sie aufplatzen. Den Mozzarella nun auf den Tomaten anrichten. Den Rucola mit dem Zitronen-Lavendel Balsam und Olivenöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Basilikum dekorieren.





BEEF / BLUMENKOHL / SHITAKE

2 Rumpsteaks Dry Aged

1 Blumenkohl

4 EL gute BBQ Sauce Feinkostina

2 EL Sesam

200 g Shitake Pilze

1 EL TingTing Grillgewürz Feinkostina

Olivenöl Feinkostina

2 EL Toms Beef, Wild and More Gewürz

100 g Mehl

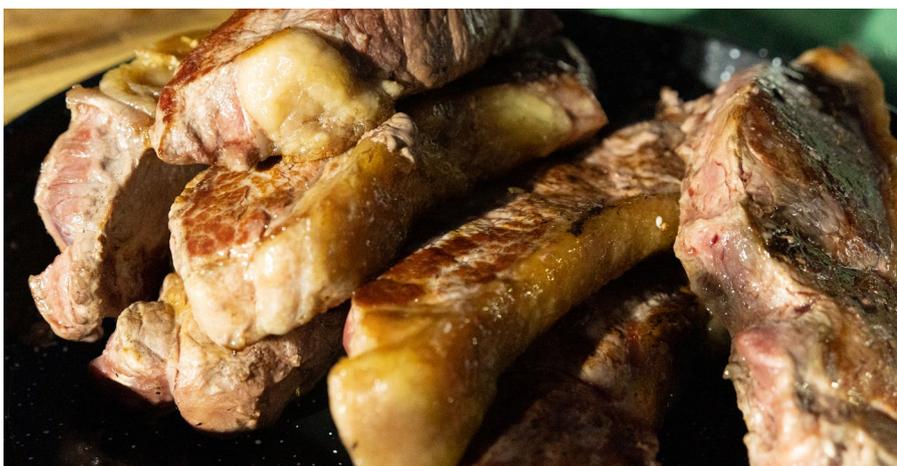
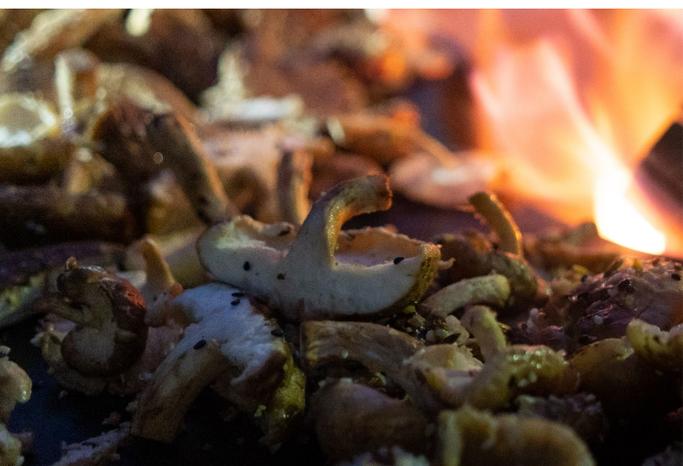
100 ml Milch

30 ml Bier

schwarzer und weißer Sesam

Aus dem Mehl, Bier und Milch einen Bierteig mischen (Konsistenz ähnlich wie bei einem Pfannkuchenteig). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blumenkohl zerteilen und die Röschen durch den Bierteig ziehen. Danach bei indirekter Hitze (160 – 180°) 25 Minuten grillen. Danach mit der BBQ Sauce bestreichen und weitere 10 Minuten Grillen. Mit dem Sesam bestreuen.

Die Pilze mit Olivenöl und dem Ting Ting Gewürz marinieren und auf der Plancha 10 Minuten grillen. Die Rumpsteaks bei direkter Hitze 2-3 Minuten pro Seite grillen. Danach in der indirekten Zone bei 130 – 150 Grad bis zum gewünschten Gar grad nachziehen lassen. Aufschneiden und mit dem Beef and More Gewürz abschmecken.





ANANAS / RUM / KOKOS MASCARPONE

1 kleine Ananas
300 g Mascarpone
1 EL Basilikum fein gehackt
4 EL Kokossirup
100 ml Rum
Toms Peppermix
4 Kokos Pralinen Feinkostina

Die Ananas bei direkter Hitze (bei Kohle direkt in der Glut) Grillen bis die Schale schwarz ist. Mascarpone, Kokossirup und gehacktes Basilikum miteinander vermischen.

Die Ananas Schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Ananasstücke auf der heißen Plancha 3-4 Minuten pro Seite grillen. Zum Schluss mit etwas Rum flambieren. Zusammen mit der Creme und frischem Basilikum anrichten. Mit dem Peppermix verfeinern.



Alle Rezepte von Tom Heinzle
Grill und BBQ Experte, Buchautor
office@tomsgrillwerkstatt.at
www.tomsgrillwerkstatt.at