

Gegrillter Radicciosalat mit Chicken-Teriyaki Spießen

Zutaten (10 Personen)

2 Radiccio
500g Cocktailtomaten
1 Bund Radieschen
2 Mozzarella
1 halbes Bauernbrot
5-6 Hähnchenbrüste
Teriyakisoße
Rapsöl
Ahornsirup
Gin

Zubehör

Pürierstab
Gusspfanne

Zubereitung

Radiccio halbieren, Strunk entfernen, Blätter abzupfen und 15 Minuten köcheln. Anschließend abtrocknen, auf den vorgeheizten Grill geben und von beiden Seiten angrillen.

Bauernbrot in grobe Würfel schneiden und in einer Gusspfanne anrösten.

Tomaten halbieren, Radieschen vierteln und den Mozzarella zupfen.

Die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden und auf der Feuerplatte scharf angrillen. Anschließend mit Teriyakisoße bestreichen. Radieschen und Tomaten kurz auf der Feuerplatte anbraten und alles zusammen mit dem Salat servieren.

Für das Dressing die BBQ Teriyakisoße mit Ahornsirup, Gin und Rapsöl mixen und über den Salat geben.



Gin gebeizter Lachs aus dem Rauch mit Schmorgurken

Zutaten (10 Personen)

1 Lachsfilet
250g Zucker
250g Salz
1 Limette
1 Schuss Gin
5 Salatgurken
1 Gemüsezwiebel
1 Bund Dill
500ml Sahne
Butterschmalz
1 Limette
Salz und Pfeffer
Gin
Speisestärke

Zubereitung

Den Lachs von Gräten befreien und von der Haut lösen. Zucker mit Salz vermischen, den Abrieb einer Limette, einen Schuss Gin hinzufügen und alles vermischen. Die Konsistenz sollte wie ein feuchter Sand sein. Nun die Beize über den Lachs geben, abdecken und kühl stellen für ca. 2 Stunden.

Nach 2 Stunden den Lachs mit klarem Wasser abwaschen und auf die Holzplanke geben. Den Grill auf 150°C vorheizen, einen Holzchunk an die Glut legen und den Lachs indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 50-52°C garen.

Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse ausschaben und in 1cm breite, halbe Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Dill zupfen und fein schneiden.

Auf dem Seitenkochfeld einen Topf erhitzen, 2 gute Esslöffel Butterschmalz dazu geben und die Zwiebel glasig anschwitzen. Die Gurken hinzufügen, mit anschwitzen, und mit einem guten Schuss Gin ablöschen.

Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, mit Sahne auffüllen (ggf. etwas abbinden mit Stärke). und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Limettenabrieb, Limettensaft und den Dill hinzufügen.

Zubehör

Grätenzange
Zedernholzplanke
Topf



Roastbeef am Stück mit Bratkartoffeln und Gin-Remoulade

Zutaten (10 Personen)

2,5kg Roastbeef
2kg Kartoffeln festkochend
Butterschmalz
Thymian
Knoblauch
4 Eier
250g Mayonnaise
250g Creme Fraiche
2-3 Sardellen
3EL Kapern
300g Gewürzgurken
3 Schalotten
2EL Senf
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie glatt
Gin
Apfelessig
Salz und Pfeffer

Zubehör

Gusspfanne

Zubereitung

Das Roastbeef zuschneiden und den Fettdeckel rautenförmig einschneiden. Das Roastbeef auf dem Fettdeckel anbraten, nach und nach wenden bis alle Seiten gut gebräunt sind. Anschließend das Roastbeef in den indirekten Bereich geben und bei einer Garraumtemperatur von ca. 120°C bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garen lassen.

Die Kartoffeln kochen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Butterschmalz in eine Gusspfanne geben und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze langsam bräunen lassen. Zum Ende hin mit Salz, Pfeffer abschmecken, Knoblauch und Thymian zum Aromatisieren dazu geben.

Gurken, Sardellen, Kapern, Schalotten fein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Kräuter fein schneiden und mit in die Schüssel geben. Die Eier hart kochen, schälen, klein schneiden und mit in die Schüssel geben.

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und mit Gin, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit den Bratkartoffeln und dem Roastbeef servieren.



Gin-Limetten-Cheesecake

Zutaten (10 Personen)

2 Packungen Butterkekse
180g Butter
350g Doppelrahmfrischkäse
375g Magerquark
400g Saure Sahne
1540g Zucker
4cl Gin
2 Limetten (Abrieb und Saft)0
6 Eier
1 Packung Vanillepuddingpulver
3 Blatt Gelatine

Zubereitung

Für den Boden die Kekse zerbröseln, Butter in einem Topf schmelzen und miteinander vermischen. Die Masse auf dem mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven-Boden drücken.

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit den restlichen Zutaten (außer Gelatine) zu einer glatten Masse verrühren und das Eiweiß anschließend unterheben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach ca. 10 Minuten ausdrücken und in einem Topf auf kleiner Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. Anschließend die Gelatine zur Masse hinzugeben und glattrühren.

Die Masse auf den Keksboden geben und die Masse glattstreichen.

Den Dutch Oven mit 4 Briketts von unten und 12 Briketts auf dem Deckel befeuern. Sobald der Cake braun wird, ist die Masse gestockt und der Kuchen fertig zum Entnehmen. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen und dann servieren.

Zubehör

Dutch Oven
Küchenmaschine

