

Best of 360°BBQ Grillkurs



Paprikadip

Für 10 Personen

Zutaten:

6 rote Paprika

1 Gemüsezwiebel

1 Knoblauchknolle

Chili

Zucker

Salz

Essigessenz

Wurzelbrot

Zubehör: Stabmixer

Zubereitung:

- Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit direkter Hitze von allen Seiten angrillen bis es Schwarz wird.
- Kurz abkühlen lassen und die Schale der Paprika abziehen. Die Zwiebel und den Knoblauch anschneiden, nun lässt sich das Innere herausdrücken.
- Das Gemüse wird nun mit dem Stabmixer püriert und mit den übrigen Zutaten abgeschmeckt.
- Wurzelbrot aufschneiden und mit der Paprikacreme servieren.



Lammkebab

6-7 Personen

ca. 1,5kg Lammkeule ohne

Knochen

2 Knoblauchzehen

Abrieb und Saft einer

Zitrone

30 g Honig

80 g Harissapaste

25 g Salz

50g Tomaten-/Paprikamark

2 EL Olivenöl

30ml Ahornsirup

- Das Fleisch in 3 - 5 cm große Würfel schneiden.
- Eine Marinade aus Olivenöl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Ahornsirup, Honig, Tomatenmark, Harissapaste und den zerdrückten Knoblauchzehen herstellen und mit Koriander und Cumin abschmecken.
- Das Fleisch in der Marinade wenden bis alles gleichmäßig verteilt ist und min. 10-12 Stunden marinieren.
- Den Keramikgrill für direkte Hitze und auf ca. 250°C vorheizen.
- Das Fleisch aus der Marinade nehmen und überschüssige Marinade abstreifen.
- Das Fleisch auf mehrere Metallspieße aufstecken
- Die Rotisserie aufsetzen und die Spieße einsetzen
- Achtung, bei Flammenbildung, die Spieße umhängen und die Temperatur etwas reduzieren
- Bei einer Kerntemperatur von 58°C ist das Fleisch fertig und kann serviert werden.

Zubehör: Rotisserie-Einsatz für den Keramikgrill, passende Metallspieße, Thermometer



Bulgursalat mit Linsen

8 Personen

150 g Linsen (rote Berglinsen)
250 g Bulgur, mittelfein
3 Frühlingszwiebeln
2 rote Spitzpaprikaschoten
1 rote Zwiebel
250g Kirsch-Tomaten
1 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
100 ml Olivenöl
1 Zitrone
3 - 4 TL Ras el Hanout
1 EL Salz
100g Sultaninen
1 EL Zucker
Pfeffer



- Die Linsen in ungesalzenem Wasser einmal aufkochen lassen und ca. 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln.
- Den Bulgur mit gekochtem Wasser (Verhältnis 1:2, also 500ml) und den Gewürzen angießen und abgedeckt ziehen lassen.
- Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden, Paprika putzen und klein würfeln, Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden, Petersilie waschen, trocknen und fein hacken, Knoblauch pellen und fein schneiden, Kirsch-Tomaten waschen und vierteln.
- Den Bulgur mit den Linsen vermischen.
- Öl mit Ras el Hanout, den Gewürzen, dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft verrühren. Die Würzmischung unter die noch warme Linsen-Bulgur-Masse geben und etwas ziehen lassen.
- Die Kräuter, die Sultaninen und die Gemüswürfel zu der Linsen-Bulgur-Mischung geben und gründlich vermengen. Abschmecken mit Olivenöl, Saft und Abrieb einer Zitrone.
- Mindestens 1 Stunde ziehen lassen und servieren



Raita

8 Personen



1 Salatgurke

2 Frühlingszwiebeln

½ Bund Pfefferminze

½ Bund Koriander

Saft und Abrieb von 1-2

Zitronen

500 ml Naturjoghurt 10%

Salz und Pfeffer

- Die Salatgurke entkernen und ungeschält raspeln.
- Die Zwiebeln, die Minze und den Koriander fein hacken.
- Alle Zutaten miteinander vermengen und mindestens eine Stunde kühlen.



Flambiertes Lachs-Nudelnest mit Blitzkimchi und Mango

Ca. 150g Lachs pro Portion

Zutaten:

1 Lachshälfte

1 Bund Schnittlauch

Salz

Pfeffer

Limettenabrieb

Rum

Zubereitung:

- Lachshälfte von der Haut lösen und Gräten entfernen.
- Den Lachs in feine Würfel schneiden.
- Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zum Lachstatar geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.
- Einen Dessertring auf Backpapier setzen und etwas Lachstatar darin andrücken. Die Patties sollten etwa 2cm dick werden.
- Die Holzplanke 1 Stunde Wässern und die Patties daraufsetzen.
- Den Grill indirekt einrichten und auf 150°C einregeln.
- Rauch zugeben und die Patties smoken, bis das Eiweiß stockt.
- Etwas Rum auf die Planke geben und entzünden.
- Anrichten und servieren.

Zubehör: Napoleon Infusion Planke, Dessertringe, Backpapier, Räucherholz z.B. Buche



Blitzkimchi

10 - 15 Portionen

Zutaten:

½ Chinakohl

75 ml Wasser

1 kleine Chillischote

75ml Fischsauce

2 Knoblauchzehen, gerieben

4 cm Stück Ingwer, gerieben

2 Stangen Frühlingslauch

Zubereitung:

- Den Chinakohl und den Frühlingslauch fein schneiden.
- Knoblauch und Ingwer schälen, mit der Zestenreibe zu Püree verarbeiten und alle Zutaten miteinander vermischen.
- Der Kohl sollte in diesem Dressing mindestens eine Stunde ziehen vor dem Anrichten.

Zubehör: Microplane Zestenreibe



Mie - Nudelnester

10 - 15 Portionen

Zutaten:

200g Mie - Nudeln

3 Eier

Salz

Pfeffer

Öl zum braten

Zubereitung:

- Die Mie - Nudeln nach Packungsanweisung kochen und in kaltem Wasser abkühlen lassen damit sie nicht verkleben.
- Die Eier von der Schale trennen, mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen.
- Die Nudeln gut abtropfen lassen und mit dem Ei vermischen.
- Gussplatte oder Feuerplatte vorheizen. Den passenden Dessertring einölen und auf die Platte setzten. Den Ring zur Hälfte mit Nudeln füllen und etwas andrücken. Einen kurzen Moment anbraten und den Ring abnehmen.
- Die Nester von beiden Seiten anbraten bis sie Farbe haben.

Zubehör: Gussplatte, Dessertringe, Schneebesen



Anrichten der Teller

Zutaten:

Mango

Koriander

Zubereitung:

- Die Mango am breiten Umfang rundherum einschneiden bis auf den Kern.
- Mit einem Löffel von der Unterseite der Frucht in den Einschnitt stechen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen.
- Mit dem Löffel am Kern entlangfahren, um diesen zu entfernen.
- Das Fruchtfleisch mit dem Löffel von der Schale lösen und klein schneiden.
- Korianderblätter zupfen.
- Das Nudelnest auf einen Teller geben und etwas Kimchi darauf verteilen.
- Das Lachs Patty auf den Kimchi, und darauf die Mangowürfel.
- Mit Koriander garnieren und servieren.



Steaks vom Tafelspitz

300-400g pro Personen

Zutaten:

1 US-Tafelspitz

Salz

1 - 2 Süßkartoffeln p.P.

Zubereitung:

- Die Süßkartoffeln waschen und in Alufolie einwickeln.
- Den Tafelspitz in 5-6cm dicke Steaks schneiden und den Fettdeckel kreuzförmig einschneiden.
- Die Gussplatte auf mittlere Hitze vorheizen. Dabei die Süßkartoffel auf dem Ablagerost bei etwa 200°C für 35-45 Minuten garen, bis sie weich sind.
- Die Steaks zunächst nur auf der Fettseite braten, bis das Fett gebräunt und etwas kross ist, anschließend von allen Seiten anbraten.
- Die Steaks bei wenig Hitze auf eine Kerntemperatur von 54°C ziehen.
- Alternativ die Steaks vakummieren und bei 51°C für 3 Stunden Sous-Vide garen. In diesem Fall sollte die Gussplatte auf hoher Temperatur vorgeheizt werden um die Steaks kurz zu bräunen.
- Die Steaks in Tranchen mit etwas Salz, den Süßkartoffeln und der Chimichurri servieren.

Zubehör: Gussplatte, Alufolie, Thermometer



Chimichurri

Für 10 Personen

Zutaten:

1 Bund Petersilie, glatt
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2-3 EL getr. und eingelegte Tomaten
1 TL Oregano, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet
2 TL Paprikapulver, edelsüß
2 Lorbeerblätter
2 TL Salz
1-2 kleine Chilischoten
75 ml Rotweinessig
150 ml Olivenöl
50 ml Whisky

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. Die starken Stiele der Petersilie abschneiden.
- Sämtliche Zutaten in den Mixer geben und zu einer groben Paste mixen.
- Abschmecken und zusammen mit den Süßkartoffeln servieren.

Zubehör: Stabmixer oder Mörser



Cheesecake mit Blaubeeren

Für 12 Personen

Zutaten:

2 Pck. Vollkornbutterkekse
180 g Butter
325 g Doppelrahmfrischkäse
375 g Magerquark
400 g saure Sahne
140 g Zucker
6 Eier
1 Pck. Vanillepudding
125 g Heidelbeeren

Zubereitung:

- Ca. ½ Anzündkamin mit Briketts befüllen und zünden.
- 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 den Heidelbeeren) zu einer glatten Masse verrühren und das Eiweiß anschließend unterheben.
- Die Masse auf den Keksboden geben und die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Die Creme glattstreichen, damit die Beeren eintauchen.
- 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: Schüssel, Rührgerät, Dutch Oven FT-6, Backpapier

