

## Maronencremesüppchen mit Croutons und Zimtöl

### Zutaten (20 Personen)

Maronen
2 Knollensellerie
1 Liter Sahne
0,5 Liter Weißwein
3 Gemüsezwiebel
1 Liter Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Zimtöl
Toastbrot
Butterschmalz

### Zubehör

Dutch Oven
Reibe
Stabmixer
Gusspfanne

### Zubereitung

- Zwiebeln und Sellerie und grobe Würfel schneiden und im Dutch Oven andünsten. Anschließend die Maronen hinzugeben und mit Weißwein ablöschen und einreduzieren
- Anschließend mit Gemüsefond und Sahne aufgießen, das Lorbeerblatt hinzugeben und 30 Minuten köcheln lassen
- Anschließend das Lorbeerblatt entfernen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und fein Pürieren
- Das Toastbrot in feine Würfel schneiden und in Butterschmalz in einer Gusspfanne anrösten



## Gepökelter Hirschrücken aus dem Rauch mit Feldsalat

### Zutaten (20 Personen)

3 Kg Hirschrücken
2 Kg Feldsalat
5 Birnen
200g Preiselbeeren
200g Walnüsse
300g Rapsöl
2EL Süßer Senf
Salz
Wasser
Salz
Pfeffer

### Zubereitung

- Den Hirschrücken in ein Wasserbad mit 5% Salzgehalt legen und mindestens 24 Stunden darin liegen lassen
- Den Smoker auf 100-150°C vorheizen und den Hirschrücken auf den Smoker geben, bis er eine Kerntemperatur von 56-60°C (Medium) erreicht hat
- Feldsalat putzen und waschen, die Birnen in feine Würfel schneiden und Walnüsse anrösten
- Die Hälfte der Preiselbeeren mit etwas süßem Senf und Rapsöl pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Hirschrücken vom Smoker nehmen und in feine Scheiben schneiden
- Die gerösteten Walnüsse zerstoßen und zusammen mit den restlichen Zutaten vermengen und zusammen mit dem Hirsch servieren

### Zubehör

Stabmixer

## Cherry Valley Ente aus dem Smoker mit Rotkohl, gegrillten Knödeln und Portweinschalotten

### Zutaten (20 Personen)

5 Ganze Enten
2 Rotkohl
3Kg Kloßteig
5 rote Äpfel
1-2 Liter Kirschsafft
Nelke
Zimtstangen
Lorbeerblätter
Sternanis
Pfeffer
Salz
10 Schalotten
0,7 Liter Portwein
2 Gläser Portwein-BBQ-Soße (Santos)
3 Gemüsezwiebeln
Butterschmalz

### Zubehör

Topf
Dutch Oven
Plancha

### Zubereitung

- Den Kloßteig mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen und das Eigelb hinzugeben. Die Masse auf Frischhaltefolie verteilen und straff zu einer Rolle aufrollen. Den Teig 20 Minuten in Siedenden Wasser garen. Anschließend abkühlen lassen und in Taler schneiden.
- Den Rotkohl und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Äpfel entkernen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz im Dutch Oven erhitzen und alle Zutaten darin andünsten. Anschließend mit Kirschsafft ablöschen und Nelke, Zimtstangen, Lorbeerblätter und Sternanis in einem Teebeutel hinzugeben. Immer wieder mit Kirschsafft ablöschen, bis der Rotkohl die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Enten mit feinem Salz einreiben und auf den 160°C vor3geheizten Smoker geben, bis die Brust eine Kerntemperatur von 76°C erreicht hat. Für eine krosse Haut den Grill nochmal auf 200°C hochheizen und die Enten 10-15 bei hoher Hitze fertig garen.
- Für die Portweinschalotten die Schalotten im Ganzen mit Schale auf das Ablagerost des Gasgrills legen und diesen auf 200°C aufheizen. Nach 30 Minuten die Schalotten vom Grill nehmen und in eine Schüssel ausquetschen.
- Den Portwein in eine Gusseiserne Pfanne geben und einreduzieren. Anschließend die Portwein-BBQ-Soße hinzugeben und weiter einreduzieren lassen, bis die Soße eine seidige Konsistenz bekommt. Die Schalotten hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Knödeltaler auf einer/m Plancha/Feuerplattengrillen von beiden Seiten goldbraun angrillen
- Die Enten zerlegen und mit allen anderen Komponenten servieren



www.360BBQ.de

## Apfelstrudel von der Zedernholzplanke

### Zutaten (20 Personen)

2 Strudelteig
8 rote Äpfel
5 Lebkuchen
4 EL Gehackte Haselnüsse
4 EL Gemahlene Mandeln
Rum
Fruit & Dessert (Ankerkraut)
14 Eier
2 Liter Sahne
Butter
200g Vanillezucker

### Zubehör

Isi-Sahnewhip
Planken
Topf

### Zubereitung

- Die Holzplanke für 30 Minuten wässern. Den Grill auf 180-200°C vorheizen.
- Äpfel entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel mit Fruit & Dessert, Apfelkompott, Nüssen, Lebkuchen und dem Rum vermischen und mit Tonkabohne würzen.
- Den Blätterteig ausrollen und die Apfelmasse in die Mitte des Teiges geben. Den Teig nun auf beiden Enden einschlagen. Auf der Längsseite über die Äpfel schlagen und Rollen bis der Strudel geschlossen ist.
- Die Butter auf dem Seitenkochfeld schmelzen und den Apfelstrudel damit bepinseln. Anschließend 2 Eier verquirlen und den Strudel damit ebenfalls bestreichen.
- Den Strudel mit der Naht nach unten auf eine Holzplanke setzen und im vorgeheizten Grill bei indirekter Hitze 25-30 Minuten goldgelb backen.
- 12 Eigelb trennen und mit dem Zucker verrühren. Die Sahne kurz aufkochen und in eine kalte Schüssel geben. Anschließend die Zucker-Eier-Masse in den Topf geben und die Sahne unterrühren. Nun unter ständigem Rühren die Masse auf 82-85°C erhitzen.
- Die Sahne mit etwas Vanillezucker in eine Schüssel geben und aufschlagen. Alternativ einen Isi-Sahnewhip verwenden.
- Den abgekühlten Strudel aufschneiden, mit der Sahne servieren.

