

# Caribbean Dreams



# Paprikadip

Für 10 Personen

## Zutaten:

6 rote Paprika

1 Gemüsezwiebel

1 Knoblauchknolle

Chili

Zucker

Salz

Essigessenz

Wurzelbrot

## 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.



Zubehör: Feuerplattengrill / Plancha, Mixer

# Jamaican Jerk Chicken

10 Personen

## Zutaten:

1,5kg Pollo fino  
1 Bund Minze  
½ Bund Korriander  
2 Limetten (Saft und Abrieb)  
80g Piment  
5-6 Lorbeerblätter  
Muskatnuss, gemahlen  
Zimt, gemahlen  
Nelken, gemahlen  
Thymian  
1 Stück Ingwer  
100ml Rum  
1-2 Chili, Habanero  
5 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel, rot  
Zucker  
Salz  
Öl  
Zubehör: Pürierstab

## Zubereitung:

- Die Kräuter waschen und zupfen.
- Knoblauch, Ingwer schälen und grob schneiden.
- Sämtliche Zutaten miteinander vermischen und mit dem Stabmixer pürieren.
- Solange Öl zugeben, bis ein zähes Pesto entsteht.
- Mit Salz, Zucker und Habanero abschmecken.
- Das Pollo Fino waschen, mit der Marinade benetzen und 24 Stunden kühl lagern.
- Das Pollo fino auf einem Feuerplattengrill oder auf einer Plancha auf der Hautseite zuerst angrillen, bis die Haut schön knusprig ist.
- Nun das Pollo Fino wenden und so lange grillen, bis eine Kerntemperatur von mindestens 76°C erreicht ist
- Anschließend das Hähnchen in Scheiben schneiden



Zubehör: Dutch Oven, Feuerplattengrill / Plancha

# Jamaican jerk Salad

10 Personen

## Zutaten:

3 rote Zwiebeln  
2 Paprika, gelb  
1 Gurke  
1 Eisbergsalat  
1 Mango  
Rum  
Schuss Orangensaft

Für das Dressing:  
150 ml Orangensaft  
150g brauner Zucker  
1 Bund Minze  
300g Joghurt 10% Fett  
Chillischoten nach belieben  
Salz

## Zubereitung:

- Paprika in grobe Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
- Gurken waschen und in Scheiben schneiden.
- Salat waschen und grob schneiden.
- Die Mango schälen und in Streifen schneiden.
- Für das Dressing: Die Minzblätter zupfen und mit den anderen Zutaten vermischen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer durchmischen.
- Salat mit dem Dressing vermengen und mit dem Pollo Fino servieren servieren



Zubehör: Dutch Oven, Feuerplattengrill / Plancha

# Karibischer Fischeintopf

10 Personen

## Zutaten:

2 Stück Wolfsbarschfilet  
20 große Garnelen  
2 Stück Dorade  
3 Zwiebeln  
3 Paprika rot  
5 Tomaten  
1 kg Kochbananen  
6 Karotten  
1,5 Liter Kokosmilch  
1 Liter Wasser  
4 Chilis  
3TL Kurkuma  
Salz Pfeffer  
Mango No.5 / Bosna von  
Ankerkraut

## Zubereitung:

- Fisch in 5cm große Stücke schneiden, Garnelen waschen
- Gemüse in Würfel schneiden
- Das Gemüse im Dutch Oven anschwitzen, anschließend mit Kurkuma bestreuen
- Das Gemüse mit Kokosmilch und Wasser ablöschen
- Nun die Garnelen und die Kochbananen hinzufügen und mit köcheln lassen
- Den Eintopf mit Chili, Thymian, Mango No.5/Bosna, Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen
- Wolfsbarsch und Dorade auf dem Feuerplattengrill / Plancha angrillen
- Den Dutch Oven vom Feuer nehmen, dem Wolfsbarsch und die Dorade auf einen Teller geben und mit dem Eintopf auffüllen



**Zubehör: Drehspieß**

# Karibischer Schweinenackenspieß

10 Personen

**Zutaten:**

**2kg Schweinenacken**

**750g Zucker**

**750g Salz**

**1 Ananas**

**Rum**

**Zubereitung:**

- Zucker und Salz im Verhältnis 1:1 mischen und mit einen Schuss Rum verrühren.
- Das Fleisch in ca. 5cm dicke Scheiben schneiden und von allen Seiten mit der Zuck-Salz-Rum-mischung bedecken und etwa 1-1,5 Stunden stehen lassen. Die Steaks unter kaltem Wasser abspülen.
- Die Ananas in ca. 5cm Scheiben schneiden und den Strunk entfernen
- Abwechselnd Fleisch und Ananas auf dem Drehspieß stecken und kompakt fixieren
- Den Drehspieß auf den Grill geben und bei 160°C grillen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 80°C erreicht hat
- Den Spieß vom Grill nehmen, dünne Scheiben runterschneiden und mit dem Reis und Bohnen servieren

**Tipp:** Das Beizen von Fleisch ist mit allen Fleischsorten möglich, die leicht süßliche Note passt aber besonders gut zu Schwein. Durch das Beizen wird der Oberfläche Wasser entzogen. In Verbindung mit dem Zucker und dem hohen Fettanteil bräunt es beim Angrillen sehr schnell. Häufiger wenden und auf das Rautenmuster verzichten ist beim ersten Versuch empfehlenswert, bevor es zu dunkel wird.



**Zubehör: Dutch Oven**

# Rice and Beans

10 Portionen

## Zutaten:

220gr. Langkornreis

100gr. Schwarze Bohnen

50gr. Speck

1stk Zwiebel

1stk Paprika

500ml Wasser

Salz und Paprikapulver

## Zubereitung:

- Die Zwiebel und die Paprika würfeln
- Die Bohnen in Wasser einweichen (am besten einen Tag vorher)
- Den Dutch Oven erhitzen und den Speck mit der Paprika und den Zwiebeln darin leicht anschwitzen
- Mit dem Bohnenwasser aufgießen und die Bohnen dazugeben und 20 min Kochen lassen
- Den Reis in die Flüssigkeit rühren und mit geringer Hitze 7 minuten mitgaren. Unter leichtem Köcheln regelmäßig umrühren bis der Reis weich ist
- Zusammen mit dem Schweinefleisch servieren



Zubehör: Backform, Küchenmaschine

# Black Cake

10 Personen

## Zutaten:

150 g Pflaumen getrocknet  
150 g Sultaninen  
150 g Rosinen  
150 g Cranberries,  
getrocknet  
eine Tasse dunkler Rum  
50 g blanchierte mandeln  
300g Mehl Typ 405  
1 Tütchen Backpulver  
1/2 TL Zimt  
250 g butter, weich  
150g Muskovadozucker  
4 Eier  
150g Kakaopulver  
Schale von 1 Zitrone  
Schale von 1 Orange  
1 TL Vanilleextrakt  
1 EL Melasse

300ml Sahne  
Don Papa Rum  
Vanillezucker

## Zubereitung:

- Die Pflaumen klein schneiden.
- Pflaumen, Sultaninen, Rosinen und Cranberries über Nacht in dunklem Rum einweichen.
- Eier und Zucker in der Küchenmaschine cremig schlagen.
- Butter, Mehl, Kakao und Backpulver zugeben.
- Die übrigen Zutaten unterrühren.
- Eine Backform mit Backpapier auslegen und die Masse hinein geben.
- Den Grill auf 140°C vorheizen und den Kuchen bei indirekter Hitze etwa 60 Minuten backen.
- Die Sahne aufschlagen, Vanillezucker unterrühren und gegen Ende nach und nach etwas Rum zugeben.
- Den Black Cake abkühlen lassen und zusammen mit der Sahne servieren.



