

Advanced



Marinierte Lammhüfte mit Bulgursalat und Joghurtdip

Zutaten (10 Personen)
1kg Lammhüfte
2 Limetten
150ml Olivenöl
Thymian
Rosmarin
Knoblauchpulver
1 Gemüsezwiebel
Schuss Whisky
1 rote Paprika
400g Bulgur
800ml Gemüsebrühe
200g Fetakäse
3 Fleischtomaten
1 rote Zwiebel
1 Bund Frühlingslauch
0,5 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
500ml Naturjoghurt
1 Salatgurke
2 Frühlingszwiebeln
Minze und Koriander
1 Zitrone

Zubereitung

Die Lammhüfte soweit möglich von Sehnen befreien. Thymian zupfen und Rosmarinnadeln fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und 24 Stunde kühlen

Packungsanweisung des Bulgurs prüfen, je nach Sorte und Körnung etwa die 1,5 – 2 - fache Flüssigkeitsmenge zum Quellen verwenden.

Thymian, Rosmarin, Knoblauch und etwas Paprikapulver mit der Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Die aromatisierte Brühe durch ein Sieb zum Bulgur geben und abgedeckt quellen lassen.

Paprika würfeln, Tomaten würfeln, rote Zwiebel fein würfeln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Petersilie fein schneiden

Fetakäse würfeln und sämtliche Zutaten miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Salatgurke entkernen und ungeschält raspeln. Die Zwiebeln, die Minze und den Koriander fein hacken. Den Saft und Abrieb der Zitrone hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.



Gebeizter Lachs aus dem Rauch auf Spargelsugo

Zutaten (10 Personen)

1 Lachsfilet
250g Salz
250g Zucker
Gin
1,5kg grüner Spargel
1,5kg weiße Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
8 Tomaten
1 Bund Basilikum
Estragon
5 Lorbeerblätter
Rosmarin
Salz
Peffer
5TL Zucker
Weißwein
Butter
200-300ml Gemüsebrühe

Zubehör

Zedernholzplanke
Dutch Oven

Zubereitung

Zucker und Salz mit dem Abrieb einer Limette und etwas Gin vermischen. Das Lachsfilet von der Haut trennen und noch vorhandene Gräten entfernen

Nach etwa 60 – 90 Minuten den Lachs unter kaltem Wasser abspülen und die Beize vollständig abwaschen. Der Lachs wird nun auf die Holzplanke gelegt, diese sollte etwa 1 Stunde vorher gewässert werden.

Gegrillt wird der Lachs nun indirekt bei etwa 150°C. Gleich zu Beginn etwas Rauch erzeugen, z.B. durch einen Chunk Buchenholz. Etwa 25min smoken, bis eine Kerntemperatur von 48 – 50 °C erreicht ist.

Das untere Drittel des Spargels schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Gusspfanne auf den Grill geben und den Spargel mit Olivenöl anbraten.

Wenn der Spargel Farbe bekommen hat, die fein gewürfelten Zwiebeln hinzugeben. Anschließend mit 150ml Weißwein ablöschen und einreduzieren. Nun mit der Brühe auffüllen, alle weiteren Zutaten hinzugeben und einkochen.



Schweinerollbraten vom Drehspieß mit Kartoffelgratin

Zutaten (10 Personen)
2,5kg Schweinenacken
250g Speckwürfel
2 Gemüsezwiebeln
1 Bund Petersilie glatt
Fermentierter Pfeffer
2kg festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
300ml Sahne
300ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Käse zum überbacken
5TL Butter
1 Gemüsezwiebeln
Rosmarin
Thymian
Dijonsenf

Zubehör
Drehspieß
Dutch Oven

Zubereitung
Schweinenacken von überschüssigen Sehnen befreien, der Länge nach aufschneiden und auffalten.
Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und knusprig werden lassen. Nun Zwiebeln und Petersilie hinzugeben und anschwitzen.
Den Schweinenacken mit Senf einreiben. Die Speckwürfel-Zwiebel-Petersilie-Masse auf dem Schweinenacken verteilen und einrollen und mit Küchengarn fixieren.
Anschließend den Drehspieß zentral der Länge nach durch den Rollbraten stecken und mit den Krallen fixieren. Den Spieß auf dem Grill platzieren und die äußeren Brenner anschalten, damit wir eine Deckeltemperatur von ca. 160-180°C erreichen.
Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken. 6-8 Brikettes unter dem Dutch Oven platzieren und diesen vorheizen
Rapsöl in den Dutch Oven geben und die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen und mit der Sahne und der Milch aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
Die Kartoffelscheiben dazugeben und 45-60 Minuten köcheln lassen. Anschließend 6-8 Brikettes auf dem Dutch Oven platzieren und das Gratin mit dem Streukäse 20-30 Minuten überbacken.
Wenn der Spießbraten eine Kerntemperatur von 76°C erreicht hat, den Heckbrenner zünden und auf mittlerer Stufe laufen lassen, bis der Braten eine Kerntemperatur von ca. 80°C erreicht hat und eine schöne Kruste gebildet hat



www.360BBQ.de

Schokoküchlein mit Beeren

Zutaten (6 Personen)

3 Eier
150g Butter
150g dunkle Schokolade
50g Mehl
100g Puderzucker
250g Beerenmix
Rum
Brauner Zucker

Zubereitung

Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen.

Eier, Mehl und Puderzucker verrühren und die flüssige Schokolade hinzugeben.

Grill indirekt auf 180° aufheizen und die Küchlein in den Gussformen für ca.7 min backen.

Den Beerenmix mit etwas Rum und braunem Zucker aufkochen und mit den Schokoküchlein servieren.

Zubehör

Gusseisenform

