

SURE & TURIE

OFYR & PLANCHA

REZEPTE

Pfeffer-Roastbeef

mit gebratenen Garnelen
und Cherrytomaten mit Blätterteig-Knoblauchstangerl

Chili-Oktopus-Spieße

auf Couscous Salat
mit Wasabi Dip und rosa Entenbrust

Gegrilltes Tri Tip

mit Kräuter-Nusskruste und Flusskrebse,
Melanzani-Süßkartoffelstampf und karamellisierten Speckwürfeln

Jakobsmuschel in der Muschelschale und Hummer

mit gegrilltem Wurzelspeck auf Lauch-Karotten-Beet
mit Weißwein-Limettenschaum und Rote-Rüben-Sprossen



Honig-Mais-Cupcake

mit Frischkäse-Topping,
garniert mit Früchten der Saison und Schokosauce



REZEPTE

PFEFFER-ROASTBEEF MIT GEBRATENEN GARNELEN UND CHERRYTOMATEN

Grillmethode: indirektes Grillen am Keramikgrill und Simogas Plancha

Zubehör: Kernthermometer, Gusspfanne oder Plancha

Grillraumtemperatur: Grill 140 °C, Plancha 180 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis Kerntemperatur 54 °C

Zutaten für 4 Personen:

1	kg	Rinderbeiried
1	EL	Dijonsenf oder Englischer Senf
1	EL	Pfeffer, schwarz geschrotet
1	EL	Rosmarin, gehackt
1	EL	Salz
12	Stk.	Garnelen 8/12er ohne Kopf, mit Schale, entdärmt
3	EL	Maiskeimöl
1	TL	Salz
1	EL	Petersilie, gehackt
1	TL	Sesam schwarz
1	Stk.	Bio Limette
12	Stk.	Cherrytomaten, halbiert

Die Sehnen und Häute der Beiried entfernen, mit Senf bestreichen und von allen Seiten mit Salz, gehacktem Rosmarin und Pfeffer würzen. Danach im indirekten Grillbereich des auf 140 °C vorgeheizten Keramikgrills platzieren. Nun ein Einstichthermometer mittig im Fleisch positionieren und bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C grillen, danach in einer warmen Umgebung ca. 15 Min. rasten lassen. Dabei steigt die Kerntemperatur auf ca. 58 °C.

In der Zwischenzeit die Garnelen mit Öl und Salz marinieren, auf der vorgeheizten Plancha scharf angrillen und mit der gehackten Petersilie, dem Sesam, den halbierten Cherrytomaten und dem Saft einer halben Limette in einer Schüssel vermengen.

Nun das Roastbeef in Tranchen schneiden und auf einem Teller gemeinsam mit den Garnelen, den Cherrytomaten und dem Knoblauchstangerl anrichten.

Tipp: Wenn man die Flügel schon am Vorabend mariniert und im Kühlschrank lagert, ziehen sie geschmacklich noch besser durch.



BLÄTTERTEIG-KNOBLAUCHSTANGERL

Grillmethode: indirektes Grillen am Gasgrill

Zubehör: Pizzastein, Backpapier

Grillraumtemperatur: 200–220 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis goldbraun

Zutaten für 4 Personen:

1	Pkg.	Blätterteig
1	Stk.	Eidotter
2	EL	Wasser
3	EL	Olivenöl
3	Stk.	Knoblauchzehen, zerdrückt grobcs Meersalz

Den Blätterteig ausrollen, in 3 cm Streifen schneiden und mit einem Mix aus Eidotter und Wasser bestreichen. Die einzelnen Streifen auf dem Backpapier platzieren und auf den kalten Pizzastein im indirekten Bereich des heißen Grills legen. Sobald sie goldgelb sind, werden sie mit einem Olivenöl-Knoblauchgemisch bestrichen und locker mit groben Meersalz bestreut.



CHILI-OKTOPUS-SPIESSE AUF COUSCOUS SALAT MIT WASABI DIP UND ROSA ENTENBRUST

Grillmethode: direktes Grillen am Kohlegrill oder auf der Simogas Plancha

Zubehör: Dutch Oven, Holzspieße, Plancha

Grillraumtemperatur: Grill 140 °C, Plancha 180 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: kurz anknuspern

Zutaten für 4 Personen:

1	Stk.	Oktopus, ca. 1 kg
3	l	Wasser
300	g	Suppengemüse
150	g	Zwiebeln
2	Stk.	Lorbeerblätter
8	Stk.	Pfefferkörner
		Salz
5	EL	Olivenöl
2	Stk.	Knoblauchzehe
3	EL	Kräuter, gehackt

Den Dutch Oven zur Hälfte mit Wasser füllen, grob würfelig geschnittenes Gemüse, Zwiebelscheiben Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Salz hinzufügen und am Grill oder Seitenkocher zum Sieden bringen.

Den Oktopus waschen, dreimal Mal in das siedende Wasser tauchen und wieder entnehmen. Er wird sich aufgrund seiner Muskulatur zusammenziehen. Man lässt ihn kurz abkühlen und entspannen und gibt ihn danach zum Garen in den Wurzelsud. Je nach Größe und Stärke dauert es, bis der Oktopus weich ist. Man prüft nach ca. 50 Min. mit einem Holzspießchen die Weichheit. Wenn man ihn leicht anstechen kann, wird er entnommen und mit kaltem Wasser abgekühlt. Nun die Häute und das Kauwerkzeug entfernen, den Oktopus in passende Stücke schneiden und auf Bambus-Holzspieße stecken. Mit etwas Öl bestreichen und bei großer Hitze kurz von allen Seiten knusprig angegrillen. Vor dem Anrichten mit Olivenöl, gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.



REZEPTE

COUSCOUS SALAT

Grillmethode: direktes Grillen im Gusswok

Zubehör: Gusswok

Grillraumtemperatur: -

Vorheizen: ja

Grilldauer: kurz anbraten

Zutaten für 4 Personen:

250	g	Couscous
300	ml	Gemüsefond
100	g	Paprika rot
100	g	Paprika gelb
100	g	Paprika grün
100	g	Stangensellerie
1	Stk.	Jungzwiebel
50	ml	Olivenöl
50	g	Petersilie, grob gehackt
1	Stk.	Bio Zitrone
		Salz, Pfeffer

Couscous mit heißem Wasser übergießen und 15–20 Min. quellen lassen. Inzwischen das kleinwürfelig geschnittene Gemüse im Wok am Seitenbrenner kurz anbraten und mit dem Couscous vermengen. Nun Zitronenzesten und Saft der Zitrone wie auch das Olivenöl und die Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Achtung! Wenn der Gemüsefond beim Übergießen des Couscous zu heiß ist, bildet er beim Quellen größere Klumpen. Somit lieber nicht zu heiß darüber leeren.



WASABI DIP

Zutaten für 4 Personen:

100	g	Mayonnaise
50	g	Sauerrahm
25	g	Wasabi
		Salz

Alle Zutaten vermengen und in eine Spritzflasche füllen.

Tipp: Wenn man Wasabi durch Curry oder Sambal Olek ersetzt, verleiht man der Sauce eine interessante andere Geschmacksnote.



REZEPTE

ROSA ENTENBRUST

Grillmethode: direktes und indirektes Grillen
Zubehör: Gussplatte
Grillraumtemperatur: 180–200 °C, danach 120 °C
Vorheizen: ja
Grilldauer: bis Kerntemperatur 54 °C

Zutaten für 4 Personen:

2 Stk. Entenbrüste
2 Stk. Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer

Die Entenbrüste säubern und die Haut rautenförmig einschneiden. Danach auf der heißen Gussplatte von beiden Seiten kross anbraten. Nun in den indirekten Bereich des Grills legen, Kerntemperaturfühler anbringen, die Grillraumtemperatur reduzieren, mit Rosmarinzweigen bedecken und die Entenbrüste bis 54 °C ziehen lassen. Danach entnehmen, fertig würzen und 10–15 Min. bei Umgebungstemperatur 60 °C (Backrohr) ruhen lassen. Quer zur Faser aufschneiden und anrichten.



REZEPTE

GEGRILLTES TRI TIP MIT KRÄUTER-NUSSKRUSTE UND FLUSSKREBSEN, MELANZANI-SÜSSKARTOFFELSTAMPF UND KARAMELLISIERTEN SPECKWÜRFELN

Grillmethode: direktes und indirektes Grillen

Zubehör: Gusseisernen-Servierpfanne

Grillraumtemperatur: 260 °C, danach 120 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: Kerntemperatur 54 °C

Zutaten für 4 Personen:

1	Stk.	Rinder Tri Tip (Hüferschwanzel)
100	g	Nuss Mix
50	g	Butter
30	g	Semmelbrösel
20	g	Kräuter, gehackt
1	EL	Dijonsenf
1	Stk.	Eidotter
250	g	Flusskrebsfleisch
30	g	Butter
2	Stk.	Knoblauchzehen
1	Stk.	Limette
		Salz, Pfeffer

Den Nuss-Mix hacken und mit Brösel, 50 g Butter, gehackten Kräutern, Dijonsenf, Eidotter, Salz und Pfeffer vermengen und kalt stellen. Das Tri Tip zuputzen und am heißen Grill von allen Seiten scharf angrillen, danach mit Salz und Pfeffer würzen, mit der in Scheiben geschnittenen Nuss-Kräutermischung belegen und im Grill im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von 54 °C kommen lassen. Danach entnehmen und noch ca. 10–15 Min. warten. Dabei entspannt sich das Fleisch und hat beim Aufschneiden eine Medium-Kerntemperatur von ca. 58 °C. Wer die Kruste etwas krosser möchte, kann auch mit einem Bunsenbrenner nachhelfen. Die Flusskrebse werden mit Butter, gehacktem Knoblauch etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer gewürzt und in einem Gussgeschirr angerichtet. Das Tri Tip quer zur Faser aufschneiden und auf den Flusskrebsen anrichten.



REZEPTE

MELANZANI-SÜSSKARTOFFELSTAMPF UND KARAMELLISIERTE SPECKWÜRFEL

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Butcher-Papier, Grillfolie, Kartoffelstampfer

Grillraumtemperatur: 200 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis die Kartoffel weich sind, ca. 50 Min.

Zutaten für 4 Personen:

600	g	Süßkartoffeln
300	g	Melanzani
3	Stk.	Knoblauchzehen
100	g	Kräuter gehackt
100	g	Butter
50	g	Maiskeimöl
500	ml	Obers
		Salz, Pfeffer, Muskat
150	g	Speckwürfel
30	g	brauner Zucker

Süßkartoffeln schälen, Melanzani waschen und alles in 2x2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit Maiskeimöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermengen, in Butcher-Papier und Grillfolie einpacken und am Grill im indirekten Bereich platzieren. Nach der Garzeit in einen Topf geben, Butter und etwas Obers hinzufügen, würzen und mit einem Kartoffelstampfer kräftig durchstampfen. Nun abschmecken und mit in braunem Zucker karamellisierten Speckwürfeln anrichten.



REZEPTE

JAKOBSMUSCHEL IN DER MUSCHELSCHALE UND HUMMER MIT GEGRILTEM WURZELSPECK AUF LAUCH-KAROTTEN-BEET MIT WEISSWEIN-LIMETTEN-SCHAUM UND ROTE-RÜBEN-SPROSSEN

Grillmethode: indirektes Grillen im Gas- oder Kohlegrill

Zubehör: Jakobsmuschelschalen

Grillraumtemperatur: 180 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis zum gewünschten Gargrad

Zutaten für 4 Personen:

8	Stk.	Jakobsmuschelfleisch
1	Stk.	Hummer ganz, 750 g
4	Stk.	Jakobsmuschelschalen
150	g	Wurzelspeck
4	EL	Olivenöl
1	EL	Sojasauce
1	EL	Sesamöl
1	EL	Sesam schwarz
		Rote Rübensprossen
		Salz, Pfeffer weiß, gemahlen

Die Jakobsmuscheln säubern und den Hummer der Länge nach teilen. Die Jakobsmuscheln mit Olivenöl, Sojasauce, Sesamöl, Salz und dem weißen Pfeffer marinieren und damit die Jakobsmuschelschalen füllen. Den Hummer mit Wurzelspeckscheiben belegen. Die Muscheln wie auch den Hummer im indirekten Bereich des heißen Gas- oder Kohlegrills platzieren. Die Dauer der Zubereitung richtet sich nach der Größe der Portion. Das Muschelfleisch wie auch der Hummer sollten im Kern noch glasig sein, damit sie schön saftig sind. Zuletzt bestreut man sie vor dem Anrichten mit den schwarzen Sesamsamen und den Rote-Rüben-Sprossen.



LAUCH-KAROTTEN-BEET

Grillmethode: Seitenbrenner

Zubehör: Edelstahlwok, Backpapier

Grillraumtemperatur: -

Vorheizen: nein

Grilldauer: -

Zutaten für 4 Personen:

200	g	Karotten
400	g	Lauch
2	EL	Öl
30	g	Butter
		Gemüsefond oder Wasser
		Salz, Pfeffer

Die Karotten schälen, den Lauch putzen und alles blättrig in 2 mm Stärke schneiden. Das Gemüse mit Öl im heißen Wok kurz anbraten und ein wenig Gemüsefond hinzufügen. Mit Backpapier abdecken und bis zum gewünschten Biss dämpfen. Den Flüssigkeitsstand laufend kontrollieren und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Wenn die Konsistenz passt, Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WEISSWEIN-LIMETTENSCHAUM

Grillmethode: Seitenbrenner

Zubehör: Edelstahlwok

Grillraumtemperatur: -

Vorheizen: nein

Grilldauer: -

Zutaten für 4 Personen:

2	EL	Butter
1	kl.	Schalotte
30	g	Estragon
2	EL	Essig (Weißweinessig)
1	Stk.	Limette, Saft und Abrieb
4	Stk.	Eigelb
125	ml	Weißwein
125	ml	Obers
		Worcestersauce

Die Butter im Wok schmelzen und feinkwürfelig geschnittenen Schalotten darin glasig anbraten. Den Estragon waschen, fein hacken und begeben. Mit Essig und dem Limettensaft ablöschen und die Limettenschale hinzufügen. Das Ganze kurz einreduzieren und anschließend durch ein Sieb passieren. In die abgekühlte Flüssigkeit die Eigelbe geben, mit einem Schneebesen gemeinsam mit dem Weißwein unterrühren und im warmen Wasserbad schaumig aufschlagen, das Obers langsam hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.

Danach die Fleischrolle aus der Folie auswickeln und in zentimeterdicke Scheiben schneiden.

Die Patties scharf angebraten, mit dem Cheddar Käse belegen und kurz warm gestellt. Die Brothälften anrösten und den School of BBQ Burger zusammenbauen.



REZEPTE

HONIG-MAIS-CUPCAKE MIT FRISCHKÄSE-TOPPING, GARNIERT MIT FRÜCHTEN DER SAISON UND SCHOKOSAUCE

Grillmethode: indirekt am Gas- oder Keramikgrill

Zubehör: Pizzastein, Cupcake-Formen, Spritzsack, Sterntülle

Grillraumtemperatur: 180 °C

Vorheizen: nein

Grilldauer: ca. 25 Min.

Zutaten für 4 Personen:

200	g	Maismehl
125	g	Zucker
30	g	Honig
150	g	geschmolzene Butter
130	ml	Milch
2	Stk.	Eier
1,5	TL	Backpulver
1	Pr	Salz
		Abrieb einer Bio Orange

Topping:

300	g	Frischkäse
100	g	Butter
100	g	Staubzucker
		Honig zum Garnieren
		frische Früchte wie Beeren aller Art, Physalis etc.

Den Grill auf 180 °C vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und eine Prise Salz in einer Rührschüssel vermengen. Milch, Orangenabrieb, Butter und Eier mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren. Die Cupcake-Formen zu zwei Drittel befüllen und auf einen kalten Pizzastein geben. Den Pizzastein im indirekten Bereich des heißen Grills positionieren. Nach ca. 25–30 Min. sind die Cupcakes je nach Durchmesser der Formen fertig gebacken. Dies überprüft man mit einem Holzstäbchen und lässt sie dann auskühlen.

Zwischenzeitlich den Frischkäse, die Butter und den Puderzucker zu einer glatten Creme mixen und die Masse mit einem Spritzsack und einer Sterntülle auf den Cupcakes dressieren. Cupcakes mit Beeren oder frischen Fruchtstücken und etwas Honig garnieren.

Tip: Man kann die Cupcakes mit Orangenlikör beträufeln bevor man sie mit dem Frischkäse Topping verziert, somit werden sie noch saftiger und intensiver im Geschmack.