



Lachswürfel und Briecken vom Räucherbrett

\*\*\*

Kalbskotelett Saltimbocca mit Kartoffelscheiben  
und Schmortomaten

\*\*\*

Karpfen und Zander serbisch mit  
geschäumter Kräuterbutter und Knoblauchbaguette

\*\*\*

Porchetta vom Drehspiess mit selbstgemachtem Focaccia  
und Kräuter-Knoblauchsauce

\*\*\*

Topfen-Früchteauflauf im Glas  
mit Mascarpone-Mohncreme und Tonkabohne



## Lachswürfel und Briecken vom Räucherbrett

### Lachswürfel und Briecken

#### **Zutaten für 4 Personen:**

Grillart: direkt

Zubehör: Räucherbrett

Vorheizen: 350°

1 Stk. Lachsfilet

400 gr Brie

200 gr Früchte der Saison (Marillen, Birne, Zwetschken, etc.)

1 Stk. Zitrone in Ecken geschnitten

Zitronenpfeffer

Salz

Das Lachsfilet enthäuten, Gräten entfernen in Würfel zu 3 cm Kantenlänge schneiden und mit Zitronenpfeffer und Salz würzen. Früchte säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Auf einem nur leicht gewässerten Räucherbrett die Fischwürfel, Früchte, Zitronenecken und Brie Stücke platzieren und bei direkter Hitze zum Räuchern bringen. Danach Grill abschalten und zum gewünschten Gargrad ziehen lassen.



## Kalbskotelett Saltimbocca mit Kartoffelscheiben und Schmortomaten

### Kalbskotelett Saltimbocca

#### **Zutaten für 4 Personen:**

Grillart: direkt / indirekt

Zubehör: Gusspfanne, Plancha

Vorheizen: 260°

4 Stk. Kalbskotelett

8 Stk. Scheiben Parma Schinken

8 Stk. frische Salbeiblätter

40 gr Butter

50 ml Weißwein

etw. Olivenöl

Salz, Pfeffer, etw. Knoblauch

500 gr Kartoffel festkochend

300 gr Cherrytomaten

Die Kartoffeln waschen und in der Schale kochen, danach ausdampfen lassen, im lauwarmen Zustand auf 2 cm Scheiben schneiden und beiseite stellen. Die Kalbskoteletts säubern, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Nun mit Salbeiblättern belegen und in Parmaschinken einhüllen. Eine Gusspfanne oder Plancha erhitzen und die Koteletts auf beiden Seiten bei mäßiger Hitze in Olivenöl braten, danach im indirekten Bereich des Grills platzieren und ein Einstichthermometer in einem Kotelett horizontal mittig hineinstecken.

Auf die Fleischstücke jeweils ein kleines Stück Butter legen und sie bei einer Umgebungstemperatur von 120-140° auf eine Kerntemperatur von 54° ziehen lassen, danach bei 60° warm stellen. Im Bratenrückstand der Plancha die Kartoffelscheiben knusprig braten und nebenher die Cherrytomaten mitschmoren lassen. Wenn die Beilagen fertig sind, alles gemeinsam anrichten.



## Karpfen und Zander serbisch mit Kräuterbutter und Knoblauchbaguette

### Karpfen und Zander serbisch

#### **Zutaten für 4 Personen:**

Grillart: indirekt  
Zubehör: Gusseisenplatte  
Vorheizen: 180°

4 Stk. Karpfenfiletstücke portioniert á 60gr  
4 Stk. Zanderfiletstücke portioniert á 60gr  
4 EL Mehl griffig  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
etw. Pflanzenöl

Die Filetstücke auf Gräten kontrollieren, säubern und portionieren. Mehl mit Paprikapulver vermengen, die Filetstücke salzen und in der Mehlmischung wenden. Auf die heiße Gusseisenplatte etwas Öl geben und eine Prise Mehl. Wenn das Mehl zu schäumen beginnt ist der richtige Zeitpunkt um die Fischstücke aufzulegen.

Achtung! die Gusseisenplatte darf nicht zu heiß werden, da sonst der Paprika in der Mehlpaste verbrennt und bitter wird. Wenn eine goldbraune Farbe erreicht ist, den Fisch wenden.

Wenn die Filetstücke fertig gebraten sind auf Küchenpapier absetzen, damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird und danach anrichten.

### Kräuterbutter

#### **Zutaten für 4 Personen:**

100 gr weiche Butter  
4 EL Kräuter gehackt –  
z.B. Rosmarin, Thymian, Currykraut,  
Salbei, Petersilie...  
2 Stk. Knoblauchzehen  
1 Stk. Lorbeerblatt frisch

Alle Zutaten vermengen und gut durchziehen lassen. Kräuterbutter sollte immer weich serviert oder angerichtet werden.

### Knoblauchbaguette

#### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Stk. französisches Baguette  
50 gr weiche Butter  
2 Stk. Zehen Knoblauch  
etwas Salz

Knoblauch zerdrücken und mit Salz und weicher Butter vermengen. Das Baguette der Länge nach horizontal durchschneiden, mit der Knoblauchbutter bestreichen und bei 200° in der indirekten Zone des Grills goldgelb backen.



## Porchetta vom Drehspieß mit selbstgemachtem Focaccia

### Porchetta

#### Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Drehspieß, Küchengarn

Vorheizen: 180°

1 Stk. Schweinebauch mit Schwarte 2kg  
2 Stk. Knoblauchzehen  
2 EL grobes Meersalz  
1 TL Fenchelsamen  
Majoran, Rosmarin, Thymian, Salbei

Der Schweinebauch sollte entbeint und ohne Knorpel sein. Er wird vorsichtig mit einem scharfen Messer aufgeschnitten und aufgeklappt zu einer rechtseitigen großen Fläche. Der Fenchel wird in einem Guss Bräter am Grill etwas angeröstet und mit den anderen Gewürzen mit einem Mörser fein zerstoßen. Das Fleisch wird nun damit gewürzt, eingerollt und mit Küchengarn zu einem Päckchen verschnürt. Nun sollte das Fleisch 3-4 Stunden oder besser über Nacht gut durchziehen.

Danach steckt man es auf einen Spieß, lässt es bei Raumtemperatur auf eine Kerntemperatur von mind. 18 Grad kommen. Nun wird die Schwarte gut gesalzen, am Grill positioniert und der Griller nur mit dem Heckbrenner auf eine Grilltemperatur von 180° betrieben. Die Roste kann man in dieser Zeit entfernen und eine stabile Abtropftrichter unter den drehenden Spieß stellen. Nach 2 Stunden die Zartheit mit einem Holzspießchen prüfen und die Temperatur etwas erhöhen um eine knusprige Schwarte zu bekommen

### Focaccia

#### Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Pizzastein, Backpapier

Vorheizen: 200°

400 gr Mehl (Type 405)  
200 ml lauwarmes Wasser  
1 Stk. Würfel frische Hefe  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
2 EL Olivenöl  
2 TL Mehl zum bearbeiten  
4 EL Olivenöl  
1 TL Fleur de sel  
1 TL Rosmarin, Oregano, Thymian

Zucker im warmen Wasser auflösen und mit der Hefe glatt rühren. Die Masse mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Nun 2 EL Olivenöl und 1 TL Salz hinzufügen und kurz durchkneten. Danach weitere 30 Minuten (1 Stunde besser) gehen lassen. Den Pizzastein in einem Gasgrill auf einem umgedrehten flachen rechteckigen Geschirr platzieren und auf 200° bei geschlossenem Deckel aufheizen. Es sollte genügen nur den linken und rechten Hauptbrenner aufzudrehen. Teigfladen formen und auf ein Backpapier das auf einem Transportblech liegt ablegen. Mit einer zügigen Bewegung das Backpapier auf den heißen Pizzastein ziehen und nun ca. 12 Minuten backen lassen. Nun wenden und dabei kann auch das Backpapier entfernt werden. Weiter backen bis sie schön goldbraun sind. Danach entnehmen, auf ein Transportblech legen mit Olivenöl beträufeln, mit gehackten frischen Kräutern und groben Meersalz bestreuen und mit Klarsichtfolie bedecken, damit sie nicht zu sehr austrocknen.



## Kräuter-Knoblauchdip

### Kräuter-Knoblauchdip

#### *Zutaten für 4 Personen:*

125 gr Creme Fraiche  
125 gr Sauerrahm  
1 Stk. Knoblauchzehe zerdrückt  
60 gr gehackte frische Kräuter  
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermengen, abschmecken und kühl stellenx



## Topfen-Früchteauflauf im Glas mit Mascarpone-Mohncreme und Tonkabohne

### Topfen-Früchteauflauf

#### **Zutaten für 4 Personen:**

Grillart: indirekt  
Zubehör: Pizzastein  
Vorheizen: 180°

250 gr Topfen  
55 gr Butter  
50 gr Staubzucker  
1 Pk. Vanillezucker  
2,5 EL Gries  
1 Stk. Zitrone – Abrieb der Schale plus Saft  
2 Stk. Eidotter  
2 Stk. Eiklar  
1 Pr. Salz  
120 gr Früchte gewürfelt (Marillen, Zwetschken) oder Beeren  
etw. Öl für die Formen

Topfen mit Staubzucker, Vanillezucker und weicher Butter schaumig rühren, Gries, Zitronenabrieb, Saft einer Zitrone und die 2 Eidotter unterrühren. Eiklar mit Salz ausschlagen und unter die übrige Masse heben. Die Früchte in ausgefettete feuerfeste Förmchen legen und mit der Topfenmasse zu zwei Drittel füllen. Den linken und rechten Hauptbrenner aufdrehen und den Grill auf 180° vorheizen.

Nun den Pizzastein auf einem umgedrehten flachen rechteckigen Geschirr am Grill platzieren. Auf den noch kühlen Pizzastein die Förmchen platzieren und den Deckel schließen. Je nach Größe der Förmchen dauert es nun bis die Masse aufgegangen, gegart und gebräunt ist. Zusätzlich testet man mit einem kleinen Holzstäbchen ob die Masse schon vollständig gestockt ist. Es darf noch ein wenig Masse am Stäbchen beim Herausziehen haften, da die Gläser bei der Entnahme noch sehr heiß sind und die Masse noch einige Minuten nachzieht.

### Topfen-Früchteauflauf

#### **Zutaten für 4 Personen:**

125 gr Topfen  
250 gr Mascarpone  
120 gr Staubzucker  
120 gr Mohn gerieben  
1 Stk. Tonkabohne gerieben

Alle Zutaten gut verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen. Den Topfenaufbau beim Anrichten auf einem Teller entweder stürzen und seitlich mit der Creme verzieren oder das ganze Glas auf einen Teller mit Serviette stellen und die Creme als Topping darauf dressieren.