



Quesadillas mit Blattspinat und Käse
an Tomaten Salsa

Lachswürfel im Räucherspeckmantel
an gegrilltem Salatherz mit
Sprossen, Mandelsplitter und Yuzu Dressing

Gefüllte Hühnerrolle auf gegrillten Pilzen

Beiriedschnitte mit Gemüse-Feta Türmchen
und Knoblauchbaguette

Flammierte Ananas mit Vanilleeis, frischem Minzzucker
und Amarena Kirschen



REZEPTE

Quesadillas mit Blattspinat und Käse an Tomaten Salsa

Quesadillas

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt-direkt
Zubehör: Gussplatte
Grillraumtemperatur: 180°
Vorheizen: ja
Grilldauer: ca. 6 Minuten pro Seite

4 Stk. Tortillas
120 g Blattspinat frisch
60 g Cheddar gerieben
60 g milder Emmentaler gerieben
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Speiseöl
50 ml Olivenöl

Die Tortillas nebeneinander auf ein Küchenbrett legen und eine Hälfte mit Blattspinat und Käse bestreuen. Mit Pfeffer würzen und zusammenschlagen. Die Gussplatte mit Speiseöl beträufeln und die gefalteten Tortillas auflegen. Beide Seiten je ca. 6 Minuten bei geschlossenem Deckel knusprig braten. Danach kurz ruhen lassen und zum Anrichten in Dreiecke schneiden.

Tomaten Salsa

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. Fleischtomaten
Etwas Jungzwiebel
1 Stk. Limette – Abrieb und Saft
Salz, Pfeffer, Tabasco

Die Fleischtomaten horizontal halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Jungzwiebel gut waschen, der Länge nach halbieren und in kleine Segmente schneiden. Limette heiß waschen mit Reibe Schale abreiben und entsaften. Die Zutaten alle vermengen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.



Lachswürfel im Räucherspeckmantel an gegrilltem Salatherz & Yuzu Dressing

Lachswürfel im Räucherspeckmantel

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt-direkt
Zubehör: Gussplatte
Grillraumtemperatur: 180°
Vorheizen: ja
Grilldauer: knusprig, innen glasig

240 g Lachsrückenfilet
8 Stk. Räucherspeckscheiben
Zitronenpfeffer
4 Stk. Salatherzen
60 g Erbsensprossen
60 g Mandelblättchen
4 Stk. Tomaten mittlere Größe

Lachs säubern und eventuell Haut entfernen, in 8 Würfel portionieren und mit Zitronenpfeffer leicht würzen. Speckscheiben herumwickeln und auf der heißen Gussplatte am geschlossenen Grill braten. Beim Wenden Mandelblättchen darüber streuen und mitbraten lassen. Einstweilen Salatherzen säubern halbieren und auf Teller anrichten.

Yuzu Dressing

Zutaten für 4 Personen:

3 EL Mayonnaise
3 EL Creme Fraiche
Salz, Pfeffer
5 EL Yuzu Saft
Eventuell etwas Wasser

Alle Zutaten für das Dressing zusammenrühren, abschmecken und über den Salat träufeln. Den gebratenen Lachs und die Mandelplättchen darauf anrichten und die Erbsensprossen darüber streuen.



Gefüllte Hühnerrolle auf gegrillten Pilzen

Gefüllte Hühnerrolle auf gegrillten Pilzen

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Holzspieße, Küchengarn, Gusspfanne, Einstichthermometer

Grillraumtemperatur: 180°-200°

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 25 Minuten

4 Stk. Hühnerbrüste oder -keulen

100 g Grillkäse

100 g getrocknete Marillenhälften

20 g Petersilie gehackt

2 Stk.rote Paprika

Salz, Pfeffer

400 g Pilze gemischt – Austernpilze, Kräuterseitlinge o.ä.

etwas Speiseöl

Die Haut der Hühnerbrüste abziehen und zur Seite legen. Das Fleisch mit einem scharfen Messer 1 cm dick aufschneiden und mit einem Fleischklopfer leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Grillkäse, roten Paprika und getrocknete Marillen Hälften in dünne Streifen schneiden. Das Ganze mit gehackter Petersilie vermengen und die Hühnerbrüste damit füllen. Das Fett der Hühnerhautinnenseite mit dem Messer abschaben und die Hühnerrollen mit der Haut einhüllen. Nun mit dem Küchengarn binden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Hühnerrollen am eingölten heißen Rost von allen Seiten knusprig grillen und danach in die indirekte Zone auf den Warmhalterost legen. Die fertige Kerntemperatur sollte bei ca. 78° liegen. Die Gusspfanne am Seitenbrenner aufheizen, die Pilze in etwas Speiseöl scharf anbraten, würzen und danach in den Innenraum unter die Hühner stellen. Grillregler reduzieren und die Temperatur auf ca. 120°-140° einregeln. Sobald die Kerntemperatur der Hühnerrollen erreicht sind, schräg aufschneiden und gemeinsam mit den Pilzen anrichten.



Beiriedschnitte mit Gemüse-Feta Türmchen und Knoblauchbaguette

Beiriedschnitte mit Gemüse-Feta Türmchen

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt

Zubehör: Gussplatte oder Pfanne

Grillraumtemperatur: ca. 200°

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 30 Minuten

4 Stk. Beiried Scheiben á 150 gr

200 g Fetakäse

1 Stk. Zucchini

1 Stk. Melanzani

2 Stk. rote Zwiebel

1 Stk. gelber Paprika

1 Stk. roter Paprika

1 Stk. Knoblauchknolle

2 EL Butter

1 Baguette

Speiseöl

Salz, Pfeffer, Kräuter gehackt

Rosmarinzweige

Gemüse säubern und in gleich große 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gusspfanne in dem Griller über die Hauptbrenner platzieren und auf Temperatur bringen. Die ideale Temperatur ist, wenn das Gemüse zischt beim Hineinlegen.

Tipp: Das Speiseöl erst nach dem Gemüse in die Pfanne geben, so vermeidet man, dass das heiße Öl spritzt.

Wenn das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat, wird es der Pfanne entnommen und warm gestellt. Baguette horizontal durchschneiden, knusprig angrillen, mit Knoblauch abreiben und ebenfalls warm stellen.

Gleichzeitig wird der heiße Grillrost eingeölt und die Steaks darauf von beiden Seiten scharf angegrillt. Danach legt man sie auf den Warmhalterost, würzt mit Salz, Pfeffer, Butter und Rosmarin und platziert ein Einstichtermometer horizontal in einem Beiriedstück. Die ideale Kerntemperatur liegt bei 53-54°, danach sollte das Fleisch in einer warmen Umgebung noch etwa 12 Minuten rasten. Dabei steigt die Kerntemperatur auf ca. 58° und ist zart medium beim Aufschneiden.

Die Pfanne wird nochmals auf Temperatur gebracht, etwas Speiseöl darin erhitzt und der Fetakäse krümelig hineingestreut. Er soll nun etwas knusprig goldbraun braten.

Nun wird das Gemüse mit dem Käse Schicht um Schicht übereinandergestapelt und mit den gehackten Kräutern bestreut. Das Gemüse wurde mit Absicht nicht gesalzen, da der Fetakäse genug Salz enthält. Das Fleisch und das Baguette ebenfalls aufschneiden und mit dem Rest anrichten.



Flambierte Ananas mit Vanilleeis, frischem Minzzucker & Amarena Kirschen

Flambierte Ananas

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt

Zubehör: Gussplatte oder Gusspfanne, Grillspachtel

Grillraumtemperatur: ca. 180°

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 30 Minuten

1 Stk. Ananas

100 ml Rum 80%

60 g braunen Zucker

50 g frische Minze

8 Stk. Kugeln Vanilleeis

12 Stk. Amarena Kirschen mit Saft

ev. Olivenöl für die Kartoffeln

Saft einer Zitrone

Die Ananas schälen und der Länge nach in Spalten schneiden. Der Strunk wird dabei nicht entfernt und hält somit speziell, wenn die Ananas reif ist alles schön zusammen. Den Grill auf Temperatur bringen, Rost einölen und die Ananas darauf von allen Seiten angrillen. Die Ananas ist süß verliert beim Grillen Wasser und karamellisiert. Darauf achten, dass sie nicht zu dunkel wird. Danach die Gusspfanne heißmachen, die Ananasstücke hineinlegen und mit dem Rum flambieren. Noch warm gemeinsam mit dem Vanilleeis und den Amarena Kirschen anrichten.

Für den Minzzucker gibt man beide Zutaten in einen Mörser und verreibt sie zu einer grünen duftenden Zuckermischung, welche man über das warme Dessert darüberstreut.