



BIG GREEN EGG GRILLKURS

Grilled Lemonade

Tomaten Tarte mit Ziegenfrischkäse und Oliven

Gegrilltes Salatherz mit Magic Dust Mayonnaise

Sanft gegartes Filet vom Lachs
mit Kokos Curry und gegrilltem Brokkoli

Rib Eye Steaks
mit gebackenem Focaccia und Thymian Knoblauch Butter

Pollo Fino vom Egg mit gegrilltem Gemüse und Salsa Verde

Mascarpone Creme mit Tonkabohne,
gegrillten Erdbeeren und Karamell Bonbons



Grilled Lemonade

Karpfen und Zander serbisch

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: /

Vorheizen: 250°

2 Bio Zitronen

2 Zweige Basilikum

2 Zweige Rosmarin

2 EL Puderzucker

1 Flasche Soda

Eiswürfel

Das Big Green Egg einheizen und für direktes Grillen bei 250°C einregeln. Die Zitronen waschen und halbieren.

Die Zitronen in dicke Scheiben schneiden und für ca. 2 Minuten stark angrillen. Die gegrillten Zitronenscheiben mit Zucker und den Kräutern in eine Karaffe geben und ordentlich verrühren.

Eiswürfel in die Limonade geben und servieren.



Tomaten Tarte mit Ziegenfrischkäse und Oliven

Tomaten Tarte

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Pizzastein

Vorheizen: 220°

1 Packung Blätterteig
3 Tomaten
80 g Ziegenfrischkäse
2 Zweige Thymian
1 kleines Bund Basilikum
1 EL Taggiasca Oliven
Olivenöl
Honig
grobes Salz

Das Egg einheizen für 220°C Backen mit dem Pizzastein.

Den Blätterteig ausrollen, halbieren und die Ränder ca. 0,5 cm umschlagen. Die Tomaten schneiden und mit Salz für 5 Minuten marinieren. Den Blätterteig mit einer Gabel einstechen, anschließend mit Tomaten und Frischkäse belegen. Zum Schluß mit Oliven, etwas Honig und Thymian verfeinern.

Die Tarte's im Egg für 10 -15 Minuten knusprig backen.

Die Tartes schneiden und mit etwas grobem Salz, Pfeffer und Basilikum fertigstellen und heiß servieren.



Gegrilltes Salatherz mit Magic Dust Mayonnaise

Gegrilltes Salatherz

Zutaten für 2 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: /

Vorheizen: 220°

1 Romana Salatherzen
2 EL Ajvar
2 EL Mayonnaise
1 TL Magic Dust
6-8 Kapernbeeren
4 Esslöffel geröstetes Panko
1 TL Pimenton della vera
2 EL geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Panko mit Olivenöl und Thymian knusprig ausbacken, anschließend mit einer Prise Salz und Pimenton würzen. Die Salatherzen halbieren und mit Salz, Zucker und etwas Olivenöl marinieren. Die Mayo mit Magic Dust verrühren. Das Big Green Egg einheizen und für direktes Grillen bei 220°C einregeln.

Die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten für ca. 1 Minute stark angrillen. Die gegrillten Salatherzen mit Ajvar und Mayonnaise bestreichen, dann Panko und Parmesan darüber verteilen.

Die Salatherzen auf die Teller verteilen, mit Kapern, etwas Olivenöl und Salz finishen.



Sanft gegartes Filet vom Lachs mit Kokos Curry und gegrilltem Brokkoli

Lachsfilet mit Kokos Curry & Brokkoli

Zutaten für 2 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Zedernholz Planke
Vorheizen: 140°

Curry:

300 ml Kokosmilch
100 ml Orangensaft
1 EL Currypaste rot
2 EL Pflanzenöl
1 TL Paprikapulver edelsüß
Salz

Lachs & Brokkoli:

1 kleiner Brokkoli
4 EL geröstetes Panko
1 TL schwarzer Sesam
etwas Pflanzenöl
Salz
240 g Filet vom Lachsfilet
Salz/ Zucker
Pflanzenöl
Abrieb von 1 Limette
1 TL Sesam

Kokos Curry:

In einem Topf die Currypaste und das Paprikapulver im Öl langsam anrösten. Wenn alles Farbe angenommen hat mit dem Saft ablöschen und mit Kokosmilch auffüllen. Die Soße bei kleiner Flamme langsam um die Hälfte einköcheln, anschließend mit Salz abschmecken.

Brokkoli:

Den Brokkoli in gleichmäßige Strunken schneiden und kurz in stark gesalzenem Wasser blanchieren, er sollte noch knackig sein. In einer Pfanne mit Pflanzenöl das Panko goldgelb anbraten, anschließend Sesam und eine Prise Salz zugeben.

Fisch:

Das Filet in 4 Stücke portionieren und mit einer Prise Salz/ Zucker würzen. Die Planken leicht einölen, die Filets darauf setzen und auch die Oberseite vom Fisch ölen. Den Fisch mit Sesam und Limettenabrieb bestreuen.

Den Fisch bei 140°C für ca. 12 Minuten garen, er sollte schön glasig sein. Den Brokkoli mit etwas Öl benetzen und sehr heiß direkt angrillen, er sollte schöne Röstaromen annehmen.

Das Curry auf den Tellern verteilen, den Lachs in die Mitte setzen und den gegrillten Brokkoli daneben anrichten.



Rib Eye Steaks mit gebackenem Focaccia und Thymian Knoblauch Butter

Focaccia

Zutaten für 2 Brote:

Grillart: indirekt
Zubehör: Pizzastein
Vorheizen: 220°

1 kg Mehl
1 Würfel frische Hefe
22 g Salz
1 TL Zucker
700 g Wasser eiskalt
30 g Olivenöl
Optional: gehackte Kräuter, Oliven etc.

Das Big Green Egg mit Pizzastein indirekt auf 220° aufheizen.

Die Zutaten für 10 Minuten verkneten und 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Den Teig zusammenschlagen, auf 2 Brote verteilen, mit geölten Fingern formen (optional belegen) und nochmal für 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Die Brote bei 220°C für ca. 20 Minuten am Pizzastein backen.

Rib Eye Steaks mit Thymian Knoblauch Butter

Zutaten für 2 Personen:

Grillart: direkt
Zubehör: /
Vorheizen: 220°

2 Rib Eye Steaks mit je 250 -300g
125 g Butter
1 kleiner Bund Thymian
4 Knoblauchzehen
Feines Salz
Grobes Salz zum Finishen
Wildfire Steak Pfeffer

Die Steaks auf einem mit Folie abgespannten Teller für 2,5 h bei 18°C-24°C temperieren.

Das Steak von beiden Seiten mit feinem Salz würzen.

Das Big Green Egg für direktes Grillen vorbereiten.

Ein Töpfchen mit der Butter, dem Knoblauch und Thymian in das Egg setzen und die Nußbutter herstellen.

Die Steaks von jeder Seite 2 Minuten grillen, anschließend auf dem Brett für 10 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch von jeder Seite 1 Minuten nachgrillen, aufschneiden und mit groben Salz finishen. Die noch warme Butter über das Fleisch verteilen und mit Steak Pfeffer und dem Focaccia servieren.



Pollo Fino mit gegrilltem Gemüse & Salsa Verde

Pollo Fino

Zutaten für 2 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: /

Vorheizen: 200°

450 g Hähnchenschenkel

2 EL Lemon Herb Rub

Pflanzenöl

300 g Drillinge

Salz

Pflanzenöl

6 Kleine Karotten

1/2 Fenchelknolle

1/2 Blumenkohl

1 Zucchini

Wildfire Flo's Magic Salt

1 Bund glatte Petersilie

1 Bund Koriander

6 EL Olivenöl (ca. 120 g)

1 Knoblauchzehe

Abrieb von 1 Bio Zitrone

Die Hähnchenkeulen halbieren, etwas mit Öl benetzen und dann großzügig würzen.

Die Kräuter mit dem Knoblauch und der Zitrone mixen, anschließend mit Salz abschmecken. Bis zur Verwendung die Salsa kühl stellen.

Das Gemüse säubern, mit etwas Öl benetzen und würzen.

Das Egg für indirektes Grillen bei 200°C vorbereiten und das Gemüse und Fleisch auf Rost und Rosterhöhung (Eggspander Kit) verteilen. Das Fleisch und Gemüse nach ca. 30 Minuten drehen und für weitere 30 Minuten garen.

Das Fleisch und Gemüse auf eine große Platte verteilen und mit Salsa servieren.



Mascarpone Creme mit Tonkabohne, Erdbeeren und Karamell Bonbons

Mascarpone Creme, Erdbeeren und Karamell Bonbons

Zutaten für 2 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: /

Vorheizen: 250°

2 kleine Törtchen Böden

120 g Mascarpone

80 g Quark

2 TL Zucker

1 Limette

1 Prise Salz

Tonkabohne

150 g Erdbeeren

1 EL brauner Zucker

1 Limette

2 EL Grand Marnier

4 Werthers Echte Bonbons

6 Basilikumblätter für Deko

Mascarpone und Quark mischen. Zucker, Salz, Saft und Abrieb der Limette zugeben und mit geriebener Tonkabohne abschmecken. Die abgeschmeckte Masse mit einem Rührgerät aufschlagen und bis zur Verwendung kalt stellen.

Die Erdbeeren säubern und mundgerecht schneiden. Mit Zucker, Saft und Abrieb der Limette und Grand Marnier abschmecken und für 5 Minuten ziehen lassen.

Die Bonbons mixen oder fein hacken und bis zur Verwendung in einer luftdichten Box lagern. Das Egg für das Grillen über der Holzkohle (Caveman Style) vorbereiten.

Die Erdbeeren in einem Sieb oder Gemüse Korb direkt über der Holzkohle kurz und heiß grillen.

Die Erdbeeren auf die Tartelettes verteilen und obenauf die Mascarpone geben. Mit Karamell Staub und Basilikum verfeinern und servieren.