



Smashed Mini Cheese Burger mit
selbstgemachtem Kartoffel-Bun

Naked Beef Burger mit
karamellisiertem Zwiebel Relish

Pulled Lachs Burger vom Flambrett auf
Ciabatta asiatische Art

Chicken Filet Burger mit
Knoblauch Aioli und knusprigen Speck
auf gegrilltem Toastscheiben

Flammierte gegrillte Ananas im Glas
mit Vanilleeis und Minzzucker



Smashed Mini Cheese Burger mit selbstgemachtem Kartoffel-Bun

Kartoffel Bun

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Pizzastein, Backpapier
Vorheizen: 180°

150 gr vorwiegend festkochende Kartoffel
500 gr Mehl
250 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
21 gr Hefe

Die Hefe in 500 ml lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und schon einmal 50 g Mehl dazugeben und eine Stunde reifen lassen.

Danach die gekochten Kartoffeln schälen, zerdrücken, dazugeben und mit dem restlichen Mehl einen glatten Teig kneten. Diesen dann eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig in kleine Brötchenportionen teilen und nochmals etwas ruhen lassen. Den Grill mit dem Pizzastein auf dem Rost liegend vorwärmen auf 180°C ca. 25 Minuten vorheizen.

Nun die Brötchen auf dem Backpapier am Pizzastein goldgelb backen. Die Backzeit beträgt ca. 15-25 Minuten, je nach Größe der Brötchen.

Smashed Mini Cheese Burger

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Gusseisenplatte, Grillglocke
Vorheizen: 200°

300 gr Rindernackten faschiert
1 EL Meersalz
1 Prise schwarzen Pfeffer
4 Stk Cheddar Käse in Scheiben
4 Stk. Mini Buns
BBQ Sauce

Den Rindernackten vom Fleischer faschieren lassen oder selbst in Streifen schneiden, würzen und faschieren. Danach gut durchkneten und kühl ruhen lassen. Auf der heißen Gusseisenplatte knusprig grillen und zum gewünschten Gargrad ziehen lassen. Zum Anrichten alles zu einem kleinen Türmchen zusammenbauen und gegebenenfalls mit einem Holzspieß fixieren.

Tipp: Für ein spezielleres Essvergnügen wird ein Drittel größer faschiert, somit erhält man einen kräftigeren Biss.



REZEPTE

Naked Beef Burger mit karamellisiertem Zwiebel Relish

Naked Beef Burger

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: schmoren
Zubehör: Gusseisenpfanne
Vorheizen: ca. 180°

300 gr Rindernacken faschiert
1 EL Meersalz
1 Stk. Römervalat

Den Rindernacken vom Fleischer faschieren lassen oder selbst in Streifen schneiden, würzen und faschieren.

Danach gut durchkneten und kühl ruhen lassen. Auf der heißen Gusseisenplatte knusprig grillen und zum gewünschten Gargrad ziehen lassen.

Burger auf Salatblatt setzen und mit Zwiebelrelish garnieren.

Zwiebel Relish

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Gusseisenplatte, Grillglocke
Vorheizen: 200°

200 gr gelbe Zwiebeln
2 EL Maiskeimöl
1 EL brauner Zucker
1 Stk. Salzgurke
1 EL Salzgurkenmarinade
4 EL Estragonsenf
Pfeffer

Die Pfanne vorheizen, Öl hinzufügen, Brauner Zucker leicht karamellisieren lassen, Zwiebel hinzufügen und gut durchrühren.

Hitze reduzieren und die Zwiebel weichschmoren lassen.

Salzgurken in kleine Würfel schneiden, die Pfanne nun von der Hitze nehmen und mit den restlichen Zutaten vermengen.



Pulled Lachs Burger vom Flambrett auf Ciabatta asiatische Art

Pulled Lachs vom Flambrett

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Räucherbrett, Wok
Vorheizen: 200°

400 gr Lachsfilet ohne Haut
1 EL Sunny Rub STAY SPICED
150 gr Pak Choi
150 gr Brokkoli
150 gr Karotten
Ingwer
Knoblauch
Sojasauce
Austernsauce
Chili
Sesamöl
Limetten

Räucherbrett gut wässern, mindestens 20 Minuten.

Lachs in 2 cm Streifen schneiden, mit dem Sunny Rub würzen und am Räucherbrett platzieren. Die Hauptbrenner des Grills zur Gänze aufdrehen und das Räucherbrett darauf platzieren.

Den Deckel schließen und warten bis es raucht, Brenner abdrehen und auf gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen.

Das Gemüse waschen, zuputzen und feinblättrig schneiden. Karotten und Brokkoli im heißen Wok kurz anschwemmen und mit etwas Wasser aufdämpfen, danach Pak Choi hinzufügen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Lachs auf Ciabatta anrichten und mit Gemüse Topping versehen.

Ciabatta

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Pizzastein, Backpapier
Vorheizen: 200°

250 gr Weizenmehl glatt
18 gr Hefe frisch
2 EL Olivenöl
175 ml Wasser warm
0,5 TL Zucker
1 TL Salz

Hefe mit Wasser und Zucker verrühren und danach mit allen restlichen Zutaten zu einem glatten Teig vermengen.

Den Teig an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf Backpapier ausbreiten und am Heißen Pizzastein goldbraun backen.

Die Backdauer dauert ca. 25-30 Minuten.



Chicken Filet Burger mit Knoblauch Aioli und knusprigen Speck

Chicken Filet Burger

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Gusseisenpfanne
Vorheizen: 160° - 180°

4 Stk. Hühnerfilet
2 Stk. Eier
50 gr Mehl
350 gr Cornflakes, ungesüßt
1 TL Knoblauchgranulat oder
1 Stk. Knoblauchzehe gepresst
Salz, Pfeffer
1 lt. Öl, Butterschmalz oder Magarine
4 Stk. Mehrkorn-Toastscheiben
8 Stk. Speckscheiben
1 Tasse Kresse Sprossen

Toastscheiben am Grill bräunen und warm stellen. Hühnerfilet säubern, von der Haut befreien und mit einem scharfen Messer einschneiden und aufklappen.

Die Filets mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und danach mit Mehl, Ei und Cornflakes panieren. Die Speckscheiben in der heißen Gusseisenpfanne braten, entnehmen, Fett in die Pfanne gießen und auf ca. 160° erhitzen.

Die panierten Hühnerfilets goldbraun frittieren, auf Küchen Crêpe abtropfen lassen und auf den Toastscheiben mit der Aioli und den Speckscheiben und Sprossen auf Teller anrichten.

Knoblauch Aioli

Zutaten für 4 Personen:

100 ml Milch, zimmerwarm
250 ml Sonnenblumenöl
1 EL Estragonsenf
0,5 TL Salz
4 Stk. Knoblauchzehen

Alle Zutaten in ein hohes Rührgefäß geben.

Mit dem Stabmixer ganz unten zu Mixen beginnen und langsam nach oben ziehen.



Flambierte gegrillte Ananas im Glas mit Vanilleeis und Minzzucker

Flambierte gegrillte Ananas

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt

Zubehör: Gusseisenplatte /Feuerplatte

Vorheizen: 160° - 180°

1 Stk. Ananas

10 cl Rum 80%

1 EL Maiskeimöl

8 Stk. Vanilleeiskugeln

8 Stk. Minzblätter

3 EL brauner Zucker

Für den Minzzucker die Minzblätter in einen Mörser legen und braunen Zucker hinzufügen. Mit dem Stößel das Ganze flott verreiben bis der Zucker schön grün wurde.

Die Ananas mit einem scharfen Messer schälen halbieren und Strunk entfernen, in 1 cm Scheiben schneiden und auf einer heißen Gussplatte mit wenig Öl von allen Seiten langsam braten. Dabei wird die Wassermenge in der Frucht reduziert und sie karamellisiert.

Nun mit Rum flambieren, von der Gussplatte entfernen, auf einem Küchenbrett in Würfel schneiden und in Dessertgläschen anrichten. Vanillekugeln darauf geben und Minzzucker darüberstreuen.