



Oktopusspieße

mit Kräuter-Knoblauchöl, geschmorten Tomaten
und karamellisierten Zitronen



Gegrillter gefüllter Kalmar

in Mallorquinische Sauce, mit Gurkenrahm und Weißbrot



Jakobsmuscheln

mit Garnele und Chorizzo,
in der Schale gegart auf Blattspinat Florentiner Art



Lachs

vom Flambrett im Pita Fladenbrot
mit Gurkenstreifen, Dillsauce und Zitronenzesten



Goldbrasse

im Ganzen gegrillt
auf getrüffelter Kräuterpolenta und rotem Paprika



REZEPTE

OKTOPUSSPIESSE MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHÖL, GESCHMORTEN TOMATEN UND KARAMELLISIERTEN ZITRONEN

Grillmethode: Kochen am Seitenbrenner und direktes Grillen auf der Gussplatte

Zubehör: Dutchoven oder Wok mit Backpapier, Gusseisenplatte, Holzspieße

Grillraumtemperatur: 180–190 °C

Vorheizen: ja

Kochdauer: ca. 60 Min. (Weichheit mit Zahnstocher testen)

Grilldauer: knusprig ca. 15 Min.

Zutaten:

1	Stk.	Oktopus
300	g	Wurzelgemüse
4	Stk.	Knoblauchzehen
3	EL	Olivenöl
2	EL	Petersilie gehackt
1	Stk.	Zitrone
1	Stk.	Chili
		Salz, Pfeffer

In den Dutchoven Wasser, geschältes Wurzelgemüse, 2 Knoblauchzehen in der Schale (leicht gequetscht) und etwas Salz geben und am Seitenkocher zum Kochen bringen. Den Oktopus langsam hineingeben und die Hitze reduzieren, damit es nur leicht köchelt. Nach ca. 50–60 Min. die Weichheit mit einem Holzspießchen prüfen. Wenn der Oktopus weich ist, entnehmen und etwas überkühlen lassen. In der Zwischenzeit Olivenöl, gehackte Petersilie, Saft einer halben Zitrone, gehackten Chili falls gewünscht, etwas Salz und geschroteten Pfeffer in eine Schüssel geben. Den Kauapparat des Oktopusses entfernen und Arme und Kopf positionieren. Nun die restlichen Häute entfernen und die Stücke auf die Holzspieße spießen. Mit etwas Olivenöl knusprig auf der heißen Gussplatte anbraten. Zuletzt durch die Marinade ziehen und anrichten.



GESCHMORTE TOMATEN

Grillmethode: indirekt grillen in der Gusspfanne

Zubehör: Gusspfanne

Grillraumtemperatur: 180–190 °C

Vorheizen: nein

Grilldauer: ca. 30 Min.

Zutaten:

500	g	Cherrytomaten
1	EL	Olivenöl

Die Cherrytomaten werden auf der Risper belassen, vorsichtig waschen mit Olivenöl beträufelt und in der Gusspfanne platzieren. Im Grill indirekt grillen bis die Haut der Cherry Tomaten reißt.



REZEPT

KARAMELLISIERTE ZITRONEN

Grillmethode: indirekt grillen in der Gusspfanne

Zubehör: Gusspfanne oder Gussplatte

Grillraumtemperatur: 160–180 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 20–30 Min.

Zutaten:

5 Stk. Zitronen
2 EL Maiskeimöl
etw. brauner Zucker, falls gewünscht

Die Zitronen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Maiskeimöl auf der Gussplatte langsam braten bis sie karamellisieren.



GEGRILLTER GEFÜLLTER KALMAR IN MALLORQUINISCHE SAUCE MIT GURKENRAHM UND WEISSBROT

Grillmethode: indirekt grillen in der Gusspfanne

Zubehör: Gusspfanne oder Gussplatte, Holzspießchen

Grillraumtemperatur: 160–180 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 30 Min.

Zutaten:

8	Stk.	kleine Kalmare oder 4 große Kalmare
1	Stk.	Zwiebel
2	Stk.	Knoblauchzehen
1	Stk.	Toastbrot ohne Rinde
1	EL	Petersilie, gehackt
1	Stk.	Ei
		etw. Majoran, mildes Paprikapulver
		Salz, Pfeffer

Fangarme und Körper der Kalmare voneinander trennen. Den Körper ausnehmen, häuten und waschen. Fangarme vom Kopf und harten Schnabel befreien. Für die Füllung die Fangarme in feine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen, fein hacken und den Knoblauch pressen. Toastbrot in kleine Würfel schneiden, mit fein gehackter Petersilie dem Ei und den Gewürzen mit dem Rest vermengen. Die Masse in die Kalmar Körper füllen und mit Holzspießchen verschließen.



REZEPTE

MALLORQUINISCHE SAUCE

Zutaten für 4 Personen:

1	Stk.	Zwiebel
250	ml	Olivenöl
3	Stk.	Tomaten
2	Stk.	Knoblauchzehen
200	ml	Fischfond
125	ml	Weißwein
1	EL	Rosinen
1	EL	Pinienkerne
1	Stk.	Lorbeerblatt
		Rosmarin, Thymian
		Salz, Pfeffer

Die Pinienkerne in einer Pfanne am Seitenkocher anrösten und in einer Schüssel zur Seite stellen. Zwiebel schälen, würfeln und mit Olivenöl in der Pfanne am Seitenkocher glasig dünsten. Tomaten würfeln und begeben. Kurz durchrösten und mit etwas Fischfond und Weißwein ablöschen. Pinienkerne anrösten und gemeinsam mit den anderen Zutaten und Gewürzen zur Sauce begeben und abschmecken.



REZEPTE

GURKENRAHM

Zutaten.

3	Stk.	Gurken
250	g	Crème fraîche
2	Stk.	Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

Die Gurken waschen, Enden abschneiden und in feine Streifen schneiden, mit Crème fraîche, zerdrückten Knoblauchzehen und den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

Tipp: Beim Anrichten der Speise mit Zitronenspalten und Kräutern ausgarnieren. Dazu passt frisches, kurz angeröstetes Weißbrot.



JAKOBSMUSCHELN MIT GARNELE UND CHORIZZO IN DER SCHALE GEGART AUF BLATTSPINAT FLORENTINER ART

Grillmethode: indirekt grillen

Zubehör: Jakobsmuschel Schalen

Grillraumtemperatur: 200–220 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 25–30 Min.

Zutaten:

10	Stk.	Jakobsmuschelschalen
10	Stk.	Jakobsmuschel Fleisch
10	Stk.	Garnelen roh ohne Schale entdärmt 26/30er
100	g	Chorizzo klein würfelig
1	Stk.	Tomate
		Olivenöl
		Kräuter gehackt
1	Stk.	Zitrone
		Salz, Pfeffer

Das Fleisch der Jakobsmuschel und die Garnelen putzen, in Würfel schneiden und mit Chorizzowürfeln und Tomatenwürfeln und den übrigen Zutaten vermengen. In die Schalen füllen und im vorgeheizten Grill indirekt platzieren. Wenn sie gar sind und leichte Röststellen aufweisen, können sie sofort serviert werden.



BLATTSPINAT FLORENTINER ART

Grillmethode: indirekt grillen

Zubehör: Dutchoven oder Wok

Grillraumtemperatur: 160–180 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 25 Min.

Zutaten:

1	kg	Blattspinat TK oder frisch
1	Stk.	Zwiebel
150	g	Butter
250	g	Crème fraîche
100	g	Obers
2	Stk.	Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Butter glasig dünsten. Knoblauch dazu pressen und mit Obers und Crème fraîche glattrühren. Spinat zugeben, würzen und gut durchmengen. Sollte man Tiefkühlspinat verwenden, so muss er ein wenig ausgepresst werden, ansonsten wird es zu wässrig.



LACHS VOM FLAMMBRETT IM PITA FLADENBROT MIT GURKENSTREIFEN, DILLSAUCE UND ZITRONENZESTEN

Grillmethode: direkt grillen mit Flambrett am Ofyr

Zubehör: Flambrett

Grillraumtemperatur: offenes Feuer

Vorheizen: ja, 1 Std.

Grilldauer: ca. 25–35 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stk. Filet vom Lachs mit Haut**
- 1 Stk. Zitrone, Schale gerieben**
- Pfeffer geschrotet, Salz**



REZEPTE

PITA FLADENBROT

Grillmethode: indirekt grillen

Zubehör: rechteckiger Pizzastein, Backpapier

Grillraumtemperatur: 180–200 °C

Vorheizen: ja, ohne Stein

Grilldauer: ca. 25–35 Min.

Zutaten:

2	Pk.	Trockenhefe
500	g	Mehl glatt
130	ml	Milch (lauwarm)
1	TL	Salz
200	ml	Wasser (lauwarm)
2	EL	Olivenöl
1,5	TL	Zucker

Trockenhefe mit warmer Milch, Wasser und Zucker glattrühren und zum Mehl geben. Nach 10 Min. durchrühren und 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Danach Salz und Olivenöl beifügen, durchkneten, und weitere 30 Min. gehen lassen. Nun eine Rolle formen und kleine Portionen abtrennen, runde flache Fladen formen und auf ein bemehltes Blech legen. Die Größe richtet sich nach eigenem Wunsch. Mit etwas Mehl stauben und zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit den Grill vorheizen. Wenn der Grill auf Temperatur ist, eine stabile 3 cm hohe Grilltasse mittig platzieren und den Pizzastein darauflegen. Nun einen Bogen Backpapier darauf platzieren und die kleinen Teiglinge darauflegen. Den Deckel schließen. Nach ca. 12–15 Min. die Pitabrötchen wenden, für eine gleichmäßige Bräunung. Nach weiteren 8–10 Min. vom Grill nehmen und zugedeckt warm stellen.



DILLSAUCE

Zutaten:

250	g	Crème fraîche
250	g	Sauerrahm
4	EL	Mayonnaise
4	EL	Dille, gehackt
		Salz, Pfeffer

Alle Zutaten glatt rühren und danach abschmecken.



ZITRONENZESTEN

Zutaten:

5 Stk. Zitronen
Wasser
Salz

Die Zitronen mit Sparschäler schälen. Die Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Zesten kurz darin aufkochen und abseihen. Diesen Vorgang mit frischem Wasser 2-3-mal wiederholen. Dabei verlieren die Zitronenzesten Bitterstoffe, wobei das Aroma nicht verloren geht.



GURKENSTREIFEN

Zutaten:

- 1 Stk. Salatgurke
- Salz

Die Gurke waschen und beiden Enden entfernen. Nun der Länge nach vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Gurkensegmente schräg in feine Streifen schneiden und leicht salzen. Die Gurkenstreifen in einem Sieb abtropfen lassen und für das Anrichten bereitstellen.



GOLDBRASSE IM GANZEN GEGRILLT AUF GETRÜFFELTER KRÄUTERPOLENTA UND ROTEM PAPRIKA

Grillmethode: direkt grillen

Zubehör: -

Grillraumtemperatur: 220–240 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: je nach Größe der Fische

Zutaten:

4	Stk.	Goldbrasse
1	Stk.	Zitrone
60	g	Butter
100	g	Petersilie
		Salz

Die Goldbrassen säubern, an der Außenseite kreuzweise einschneiden und innen und außen salzen. Petersilie grob hacken und mit der Butter und blättrig geschnittener Zitrone vermengen.

Die Goldbrassen damit füllen und am heißen eingeölkten Grillrost scharf von beiden Seiten angrillen. Danach in den indirekten Bereich oder auf den Ablagerost legen garziehen lassen. Wenn sich die Rückengräten ohne großen Widerstand herausziehen lassen, sind die Fische fertig.



GETRÜFFELTE KRÄUTERPOLENTA

Grillmethode: Zubereitung am Seitenkocher oder im Dutch Oven

Zubehör: Wok oder Dutch Oven

Grillraumtemperatur: über 100 °C

Vorheizen: ja, beim Dutch Oven

Grilldauer: bis die Konsistenz und der Biss gefällt

Zutaten für 4 Personen:

90	g	Butter
180	g	Steirerkraft 1 Min. Polenta Grieß
1	l	Gemüsefond oder Rindsuppe
60	ml	Obers
		Muskat, gemahlen, nach Geschmack
6	EL	Kräuter, gehackt
		Salz, Pfeffer

Den Gemüsefond oder Rindsuppe am Seitenkocher im Wok mit Butter und etwas Salz zum Kochen bringen, Polentagrieß unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen. Das Ganze nochmals aufkochen und zum richtigen Biss garen. Sollte man zu wenig Flüssigkeit verwenden, ist die Polenta hart, bei zu viel Flüssigkeit ist zu flüssig. Am besten immer etwas Flüssigkeit in Reserve halten. Wenn die Polenta nun die gewünschte Konsistenz erreicht hat, mit Obers, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Kräuter hinzufügen.

Tip: Bei einer guten Polenta verhält es sich wie bei Risotto: Eine Polenta wartet nicht auf den Gast, sondern der Gast immer auf die Polenta. Diese Aussage ist begründet, da Polenta beim Warmstellen nachzieht und immer fester wird. Wer möchte, kann sie natürlich mit frisch geriebenen Parmesan verfeinern.



ROTER PAPRIKA

Zutaten:

- 3 Stk. roter Spitzpaprika
- etw. Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Den Paprika bei großer Hitze von allen Seiten direkt angrillen und danach in einer zugedeckten Schüssel im indirekten Bereich ziehen lassen. Wenn er weich ist, die Häute, Kerne und Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und auf der Polenta anrichten.