

Grillabend, 03. Juli 2018 von Roli & Dani



Vorspeise:

*Spargel im Strudelteig
Zwetschgen, Datteln & Champignons im Speckmantel
Satay-Spiess mit Mango-Chili Sauce
Erbsenfalafel-Spiess mit Minzedip*

Hauptgang:

*Bacon Bomb
Tomahawk Steak
Miesmuscheln im Dutch
Lachs im Wochenblatt*

Beilagen:

*Ratatouille Spiess
Topfbrot aus dem Dutch
Mischsalat*

Dessert:

*Camembert
Gegrillte Wassermelone*

Brennmaterialien:

Beim Gasgrill ist es einfach: Das benötigte **Gas** in entsprechenden mit Propan, Butan oder Erdgas gefüllten Gasflaschen sind in unterschiedlicher Grösse im Baumarkt, Fachgeschäften oder Tankstellen erhältlich.

Lavasteine gibt es als recht poröse Natursteine und gesinterte Keramiksteine. Sie sind kein Brennmaterial im eigentlichen Sinne, dienen aber in Gasgrills dazu, dass Flammen und Fett keinen direkten Kontakt bekommen, weshalb sie in einer Lage über dem Brenner liegen. Sie nehmen die Brennerwärme auf und strahlen diese gleichmässig wieder ab, damit machen sie indirektes Grillen möglich. Lavasteine bedürfen der Pflege, denn das Fett muss nach jedem Einsatz ausgebrannt werden.

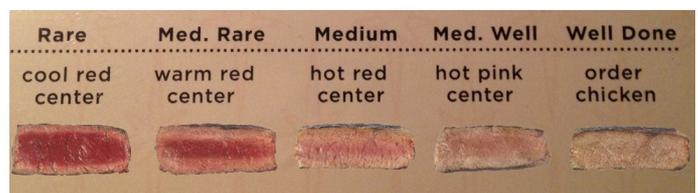
Bei der **Holzkohle** wird die Entscheidung im Vergleich zu Gas schon kniffliger. Gute Ware in Säcken erkennt Mann an typischen Prüfzeichen und das verwendete Holz. Hochwertige Holzkohle ist darüber hinaus an einer gleichmässigen Stückgrösse, einem geringen Staubanteil, leicht glänzender Färbung und metallischem Klang zu erkennen. Auf Veränderung der Sauerstoffzufuhr reagiert Holzkohle sehr gut, was die Hitze im Grill leicht regulierbar macht.

Briketts bestehen aus gemahlener und anschliessend in Form gepresster Holzkohle. Sie haben eine höhere Dichte als Holzkohle, brennen deshalb schwerer an, dafür aber wegen der höheren Dichte und aufgrund ihrer immer gleichen Grösse sehr gleichmässig und länger als Holzkohle. Zudem erreichen sie im Vergleich eine etwas höhere Temperatur.

Ideal ist ein **Anzündkamin** zum Entfachen der Holzkohle oder der Briketts. Er hilft der Kohle dabei, durch den Kamineffekt sicher und schnell in gut 20 Minuten durchzuglühen. Hierbei liegen die Kohlen auf engstem Raum zusammen, durch die Luftschlitze bekommen sie von allen Seiten Sauerstoff und glühen schnell und gleichmässig durch. Sobald die Kohlen glühen werden diese auf den Grill gekippt und verteilt. Bei Benutzung eines Kamins sollten in jedem Fall Grillhandschuhe getragen werden, da er sehr heiss werden kann.

Kerntemperaturtabelle:

rare (blutig):	40°C – 45°C
medium rare (englisch):	47°C – 54°C
medium (rosa):	56°C – 60°C
well done (durch):	über 66°C



Vorspeise:

Spargel im Strudelteig

Strudelteig

Zutaten:

200 gr. Weissmehl
½ TL Salz
1.25 dl Wasser
1 ½ EL neutrales Öl, z.B. Rapsöl
½ TL heller Essig



Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Wasser, Öl und Essig in die Mulde giessen.

Alles zu einem Teig zusammenfügen. Teig kneten, bis er glatt, geschmeidig und feinporig ist (8-10 Minuten).

Dabei den Teig hin und wieder zu einem Strang formen und auf die Arbeitsfläche schlagen.

Teig zu einer Kugel formen, mit wenig Öl bestreichen. Unter einer heiss ausgespülten, gut abgetropften Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

Spargel-Stängel

Zutaten:

Strudelteig
75 gr. Butter flüssig
80 gr. Sbrinz AOP, gerieben
1 kg grüne Spargel gerüstet
Grobes Salz und Chiliflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat von ca. 50x50 cm auswallen. Teig mit Butter bestreichen, mit Sbrinz bestreuen, einmal falten und zu einem Rechteck von ca. 60x35 cm auswallen.

Quer in 3 cm breite Streifen schneiden. Spargel in 3 EL Butter wenden.

Je 1 Teigstreifen mit der gebutterten Seite nach aussen um den Spargel wickeln, auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Mit Salz und Chiliflocken bestreuen.

Im 180°C Umluft Ofen / Kugelgrill 15-20 Minuten backen.

Warm servieren.

Zwetschgen, Datteln & Champignons im Speckmantel

Zutaten:

Zwetschgen gedörrt
Aprikosen gedörrt
kleine Champignons
Speckstreifen
Zahnstocher



Zubereitung:

Jeweils eine Trockenpflaume / -Zwetschge, -Aprikosen & kleinere Champignons in eine dünne Scheibe Speck einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Das Ganze bei 200°C 8-10 Minuten auf der Gusseisenplatte oder in der Bratpfanne grillieren.

Satay-Spiess mit Mango-Chili Sauce

Zutaten:

16 Stk. Hähnchenfilets
16 Stk. Holzspiesse
1 TL Tandoori Paste

1 reife Mango
3 EL Joghurt
1 Chilischote
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Hähncheninnenfilets abspülen, trocken tupfen und wellenförmig auf Spiesse stecken, satt mit der Tandoori-Paste einreiben und gut 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Spiesse auf direkter Hitze grillieren.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen. Die Chilischoten entkernen, zerkleinern und mit dem Mango Fruchtfleisch mit dem Stabmixer pürieren. Joghurt und Mango-/ Chilipüree mit dem Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsenfalafel-Spiess mit Minzdip

Zutaten:

1 Dose Kichererbsen à 400 gr.
1 Bund glattblättrige Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
350 gr. tiefgekühlte Erbsen, angetaut
1 Zitrone
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Salz
Pfeffer und Öl zum bepinseln

30 gr. Pinienkerne
120 gr. Naturjoghurt
180 gr. Saurer Halbrahm
½ TL Salz
½ TL Paprika
½ Bund Pfefferminze
2 EL ÖL



Zubereitung:

Für die Falafel Kichererbsen abgiessen, abspülen und abtropfen lassen. Kräuter, Knoblauch und Zwiebel hacken. Alles mit Erbsen in einem Cutter **grob** pürieren. Die Hälfte der Zitronenschale dazu reiben. Masse mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

Für die Minzjoghurt Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Joghurt, Halbrahm, Salz und Paprika verrühren. Minze fein hacken und mit Öl mischen. Pinienkerne grob hacken. Beides auf dem Joghurt verteilen. Wenig Zitronenschale darüber reiben.

Grill auf ca. 220°C vorheizen. Falafelmasse zu Kugeln formen, flach drücken. Auf Spiesse stecken. Mit Öl bepinseln. Ca. 5 Minuten grillieren, dabei einmal wenden. Falafel mit dem Minzjoghurt servieren.

Hauptgang:

Bacon Bomb

Zutaten:

800-1000 gr. frisches Hackfleisch
25 Streifen Speck (roh, für Specknetz)
5 Streifen Speck (knusprig für Füllung)
5 Stk. Gewürzgurke
50 gr. geriebener Emmentaler
Barbecue-Sauce
Barbecue Gewürz



Zubereitung:

Das Tolle an der Bacon Bomb ist das Specknetz. Es sieht umwerfend aus und ist einfach zu machen. Schritt für Schritt Anweisung im Anhang befolgen.

Wenn das Netz fertig ist, die Hackfleischrolle vorbereiten.

Dazu das Hackfleisch gut mit dem Barbecue Gewürz vermischen und danach flach auf ein Küchenbrett auflegen. Darüber noch einmal BBQ-Gewürz streuen. Die kleingehackten Gewürzgurken und die Speckchips aufstreuen, etwas BBQ-Sauce auftragen und mit Käse abschliessen.

Nun das Hackfleisch zu einer Roulade aufrollen und diese noch einmal mit BBQ-Gewürz einreiben.

Auf das Specknetz auflegen und darin einwickeln.

Die fertige Bacon Bomb noch einmal mit BBQ-Sauce bestreichen und das ganze einige Stunden oder über Nacht ein marinieren lassen.

Den Grill auf indirekte Hitze vorbereiten und die Bacon Bomb bei ca. 150°C eine Stunde lang bei geschlossenem Deckel grillieren.

Sobald die Bacon Bomb eine Kerntemperatur von ca. 75°C erreicht hat, kann man sie geniessen!

Tipp!

Siehe Anhang mit Bildern zur Zubereitung.

Tomahawk-Steak mit pikanter Mojo

Zutaten:

Für den Mop:

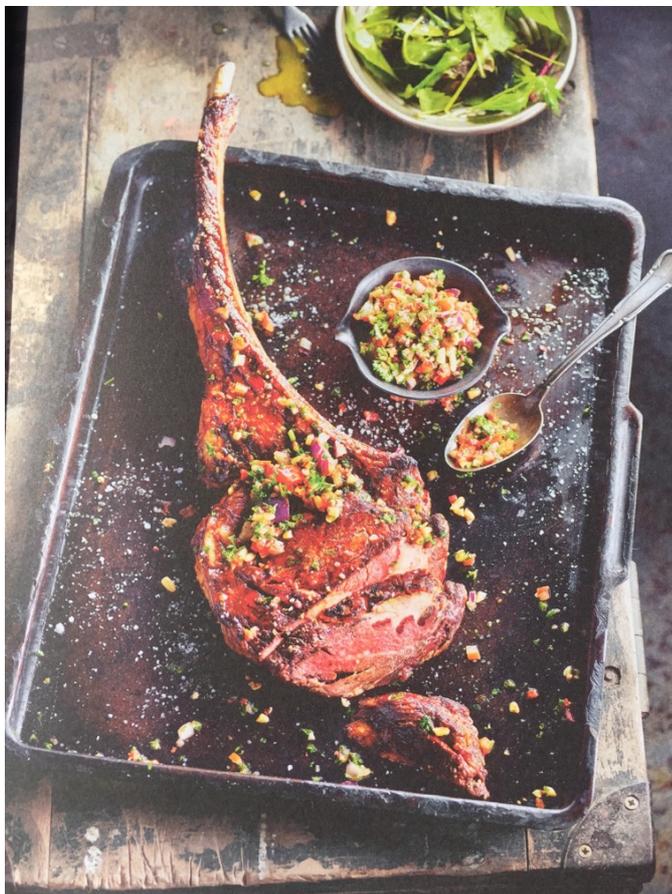
1 EL Ahorn Sirup
2 EL Whisky
2 EL Cola
2 EL Ketchup
1 Prise Cayennepfeffer
Salz

Für die Mojo:

1 EL Pinienkerne
2 Tomaten
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 getrocknete Tomaten (in Öl)
2 Scheiben Ciabatta
2 EL heller Aceto
150 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer & Zucker

Für die Steaks:

4 Tomahawk-Steaks mit
langem Knochen



Zubereitung:

Den Grill vorbereiten auf direkte/indirekte Hitze 220-250 °C, mittlere Rosthöhe und geschlossenem Deckel. Den Grillrost einfetten.

Für den Mop Ahornsirup, Cola, Ketchup, Cayennepfeffer und 1 Prise Salz verrühren, in einem Topf auf dem Herd aufkochen und bei mittlerer Hitze leicht einkochen.

In der Zwischenzeit für die Mojo die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Tomate waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Petersilie und Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stängel zupfen.

Tomaten, Petersilie, Basilikum, Zwiebel, Knoblauch, Pinienkerne, eingelegte Tomaten und Ciabatta fein hacken, dann mit hellem Aceto und Olivenöl verrühren. Mit jeweils 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Steaks das Fleisch bei Bedarf mit Küchenpapier abtupfen und mit 1 Prise Salz würzen. Die Steaks auf dem Rost bei direkter Hitze und offenem Deckel von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten goldbraun angrillen, dann in die Zone indirekter Hitze bei 150 °C und geschlossenem Deckel 20-25 Minuten weiter grillieren, dabei gelegentlich wenden und immer wieder mit dem Mop bestreichen. Die Steaks in der Wärmezone 5 Minuten ruhen lassen vor dem servieren.

Miesmuscheln im Rieslingsud aus dem Dutch

Zutaten:

2 kg. Miesmuscheln
200 gr. Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 Bund Suppengrün (Lauch, Karotten)
6 Tomaten
100 ml. Olivenöl
250 ml. Riesling nicht gekühlt
2 EL Provence Kräuter
1 EL brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Meersalz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Grill vorbereiten auf direkte/indirekte Hitze 180-200°C, mittlere Rosthöhe und geschlossenem Deckel. Den Dutch Oven über der direkten Hitze des angeheizten Grills heiss werden lassen.

Die Miesmuscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und abtropfen lassen. Bereits geöffnete oder beschädigte Muscheln aussortieren.

Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein hacken. Das Suppengrün nach Bedarf schälen, sonst putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und ohne Stielansatz ebenfalls würfeln.

Das Olivenöl im Dutch Oven erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Suppengemüse und Tomaten darin 4-5 Minuten anschwitzen. Riesling, Kräuter, Zucker, Vanillezucker und 1 Esslöffel Meersalz dazugeben. Den Sud kurz erhitzen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Muscheln dazugeben, alles kurz durchrühren und den Deckel auflegen. Den Topf in die Zone indirekter Hitze ziehen – falls auf Kohlen gegrillt wird, ca. 15 glühende Briketts auf den Deckel legen und die Muscheln 30 Minuten grillen. Nach der Hälfte der Garzeit die Muscheln einmal durchrühren.

Den Dutch Oven vom Grill nehmen, ungeöffnete Muscheln entsorgen, den Rest servieren.

Tipp!

Wer einen Dutch Oven verwendet, sollte immer etwas Hitze von oben geben, das erreicht man, wenn man ein paar Kohlentücke auf den Deckel legt. Bei hoher Oberhitze, das heisst vielen Kohlenstücken gelingt sogar ein Gratinieren. Wer den Dutch Oven im Gasgrill verwendet, kann trotzdem einige Grillbriketts kurz auf direkter Hitze vorglühen und dann auf den Deckel legen. Dort glühen sie dann durch.

Lachs im Wochenblatt

Zutaten:

- 1 Seite frischer Lachs
(ca. 800-1000 gr. mit Haut)
 - 1 TL Fenchel Samen
 - 1 TL bunte Pfefferkörner
 - 1 TL Chili Flocken
 - 1 Prise Zucker
 - 1 EL grobes Meersalz
 - 3 Bund frische Kräuter
(z.B. glatte Petersilie, Basilikum,
Brunnenkresse)
 - 1 Bio Zitrone (Schalenabrieb)
 - 100 ml Olivenöl
- Rapsöl zum Fetten des Rostes
Mörser
Tageszeitung (2 Doppelseiten)
Küchengarn



Zubereitung:

Den Grill vorbereiten auf indirekte Hitze 220-230 °C, mittlere Rosthöhe und geschlossenem Deckel. Den Rost einfetten.

Die Lachsseite kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Für die Marinade Fenchel, Pfeffer, Chiliflocken, Zucker und Meersalz im Mörser fein zerstoßen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Gewürze, Kräuter, Zitronenabrieb und Olivenöl vermengen.

In einer grossen Schüssel 1 Liter Wasser und 6 EL Salz gut verrühren. Das Zeitungspapier lagenweise auf der Arbeitsfläche ausbreiten und jede Lage mit etwas Salzwasser befeuchten. Auf der obersten Lage im vorderen Drittel die Hälfte der Marinade verteilen, den Fisch mit der Hautseite auflegen und die Oberseite mit der restlichen Kräutermarinade bedecken. Die Seiten der Zeitung zur Mitte hin einschlagen, den Fisch in das Papier stramm einrollen und mit Küchengarn zusammenschnüren. Das Paket unter dem Wasserhahn oder mit dem restlichen Salzwasser befeuchten.

Den Fisch im Zeitungspaket auf dem Rost bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 45-50 Minuten garen, dabei den Fisch nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.

Das Päckchen vom Grill nehmen, vorsichtig öffnen und servieren.

Tipp!

Natürlich können so auch ganze Fische wie Dorade oder Forellen zubereitet werden.

Wer sich etwas Gedanken um das Gedruckte macht, der legt zum Schluss, bevor der Fisch in die klugen Worte gewickelt wird, ein Stück Backpapier dazwischen.

Beilagen

Ratatouille Spiess

Zutaten:

500 gr Halloumi
1 kleine Aubergine
1 dünne Zucchini
2 rote mini Paprikaschoten
8 Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
8 lange Holzspiesse



Zubereitung:

Den Grill vorbereiten auf direkte Hitze 180-200 °C, mittlere Rosthöhe und geschlossenem Deckel. Den Grillrost mit Olivenöl einfetten.

Dann Halloumi bei Bedarf mit Küchenpapier abtupfen und in ca. 3x3 Zentimeter grosse Würfel schneiden.

Aubergine, Zucchini, Paprikas und Kirschtomaten waschen. Die Aubergine ohne Stielansatz in Stücke schneiden und mit etwas Salz bestreuen, damit sie Wasser ziehen. Die Zucchini in etwas dickere Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten vierteln und entkernen. Die Zwiebeln ebenfalls vierteln. Das Wasser, das aus der Aubergine ausgetreten ist, mit Küchenpapier abtupfen. Gemüse und Käse nun abwechselnd auf die abgetropften Spiesse stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Marinade Olivenöl und Tomatenmark verrühren und die Spiesse damit einpinseln.

Die Spiesse auf dem Rost über der direkten Hitze offen von jeder Seite ca. 2 Minuten grillen. Sollte die Hitze zu stark werden, die Spiesse lieber 2-3 Minuten in der Zone indirekter Hitze ziehen.

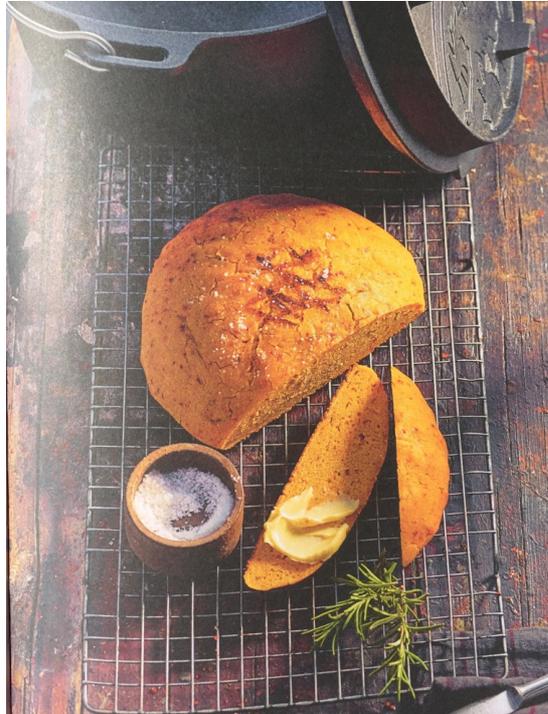
Tipp!

Bei Spiessen darauf achten, dass die Zutaten möglichst alle die gleiche Grösse haben, damit alle Komponenten gleichmässig garen.

Topfbrot aus dem Dutch

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 EL brauner Zucker
- 3 EL Waldhonig
- 1-2 TL Meersalz
- 500 gr. Maismehl
- 15 gr. Backpulver
- ½ EL Chili Flocken
- 3 EL Erdnussöl
- 200 gr. Joghurt
- 1 EL Salz flocken
- 1 dl Milch



Zubereitung:

Den Grill vorbereiten auf indirekte Hitze 180°C, mittlere Rosthöhe und geschlossenem Deckel.

Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und mit dem Knoblauch fein hacken. 200 ml Wasser mit Zucker, Honig und Meersalz in einem kleinen Topf auf dem Herd oder Grill erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Maismehl, Backpulver und Chiliflocken vermischen. Die flüssigen Zutaten aus dem Topf, Erdnussöl, gehackter Knoblauchzehen und Joghurt zur Mehlmischung geben und alles gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Dutch Oven einfetten. Den Teig zu einer Kugel formen, in den Dutch Oven legen und mit Milch bepinseln. Den Deckel auflegen und den Teig ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den Dutch Oven auf den Grillrost stellen und das Brot darin bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 35-40 Minuten backen.

Den Dutch Oven öffnen, das Brot im Topf kurz ausdampfen lassen und weitere 10 Minuten offen backen, dann herausheben und abkühlen lassen. Zum Servieren das Topfbrot mit einigen Salzlocken bestreuen.

Tipp!

Idealerweise einige Grillbriketts auf den Deckel legen, um auch von oben etwas Bräunung und eine Kruste zu bekommen.

Mischsalat

Zutaten:

- 1 Stk. Kopfsalat
- 1 Stk. Apfel
- 2 Stk. Spitzpaprika
- 4 EL Weissweinessig
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Meerrettich (aus dem Glas)
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Sonnenblumenkerne
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Für das Dressing Essig, Senf, Meerrettich und Honig verrühren. Das Olivenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Kopfsalat die äusseren Blätter entfernen. Den Kopfsalat waschen und die Blätter zerkleinern. Mit dem Dressing mischen und leicht durchkneten.

Die Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und in nicht zu lange Streifen schneiden. Den Apfel waschen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften in Würfel schneiden. Beides mit dem Salat mischen.

Nach Belieben den Salat noch mit Kräutern und Kernen verfeinern.

Dessert

Camembert

Zutaten:

1 Zedernholzplanke,
(mindesten eine Stunde gewässert)
8 kleine Camemberts
200 ml Rotwein
4 EL Himbeermarmelade
100 gr. Himbeeren
100 gr. Blaubeeren
8 TL brauner Zucker

Zubereitung:



Den Grill auf 200 °C direkte und indirekte Hitze vorbereiten.

In einer Schüssel die Himbeermarmelade mit dem Rotwein vermischen. Die Himbeeren und die Blaubeeren unter die Rotwein-Marmelade heben. Die beiden Camemberts auf die Zedernholzplatte setzen. Auf jeden Camembert einen TL braunen Zucker geben und verteilen. Die Beeren-Mischung auf den Camembert setzen und etwas von der Rotweinemarmelade darüber geben.

Die Zedernholzplanke mit dem Camembert in die direkte Zone des Grills setzen und warten, bis das Holz anfängt zu qualmen. Die Zedernholzplanke jetzt in die indirekte Zone des Grills ziehen und den Deckel schliessen, damit der Käse etwas von dem Raucharoma annimmt. Die Camemberts ca. 5 Minuten grillen, bis der Käse beginnt zu verlaufen.

Auf der Zedernholzplanke servieren. Dazu schmeckt frisches Baguette

Gegrillte Wassermelone

Zutaten:

1 Wassermelone
1 Limette
4 EL brauner Zucker
1 Handvoll Minzblätter
2 EL Pflanzenöl

Tipp!!

Dazu eine Kugel Rahmglace nach Wahl
z.B. Vanille, Limetten, etc.



Zubereitung:

Den Grill auf 200 °C direkte Hitze vorbereiten.

Limettenschale abreiben. Minze sehr fein hacken und mit dem Limettenabrieb und Zucker vermengen.

Wassermelonen in dreieckige Schnitze schneiden und mit Pflanzenöl einstreichen. Auf dem heissen Rost pro Seite 2-3 Minuten grillen.

Wassermelone vom Rost nehmen, mit Limetten-Minze-Zucker bestreuen und servieren.

En Guete und viel Spass!!

Anhang zu Bacon Bomb

