

Grillen mit Dani

2.Juli 2013

Apero

Flammkuchen aus dem Holzofen

Menü

Rucola - Spargel - Salat mit Erdbeeren

Schweinsfilet im Speckmantel

Kartoffel - Gratin

Zucchetti - Päckli

Erdbeeren an Erdbeersauce

En Guete

Flammkuchen

Pizzateig
Creme fraiche
Zwiebeln
Speckwürfeli
Käsemischung
Salz / Pfeffer
Bärlauchpaste

Pizzateig halbieren und mit Backpapier auf Pizzaschaufel legen. Teig mit einer Gabel einstechen, mit Creme fraiche bestreichen und mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Speckwürfeli und Bärlauch belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käsemischung darüber verteilen. Im Pizzaofen backen.

Achtung : - Wenn der Ofen heiss ist geht es sehr schnell !!!

- Pizzaschaufel mit etwas Mehl bestäuben

Rucola-Spargel-Salat mit Erdbeeren

200g Spargeln grün
2EL Olivenöl
Salz
250g Erdbeeren
100g Rucola
Parmesan

Sauce

$\frac{1}{2}$ Zitrone
1EL Balsamicoessig
1 Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle
4EL Olivenöl

Das hintere Drittel der Spargelstangen grosszügig abschneiden, dann je nach Frische ev. an den Enden schälen. Die Spargeln schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Spargelstücke hineingeben, salzen und etwa 2 Minuten unter häufigem Wenden braten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, rüsten und je nach Grösse vierteln oder halbieren. Den Rucolasalat waschen und trockenschleudern. Mit den Spargeln und den Erdbeeren in eine Schüssel geben.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben und diesen sorgfältig mischen. Sofort anrichten.

Mit Parmesan bestreuen.

Schweinsfilet im Speckmantel

1 Schweinsfilet 800g
250 g Frühstücksspeck (Scheiben)
6 Knoblauchzehen
Fleischgewürz
BBQ Sauce

Schweinsfilet waschen, abtrocknen und von Sehnen und von Häutchen befreien. In eine Längsseite des Filets mit einem scharfen, spitzen Messer kleine Taschen schneiden. In jede Tasche eine halbe geschälte Knoblauchzehe stecken. Das Filet ringsum würzen, nicht salzen! Die Speckscheiben ziegelartig auf die Arbeitsunterlage legen, das Filet darauf legen und die Speckscheiben abwechselnd von jeder Seite über dem Fleisch einschlagen. Das Filet rundum grillen, dabei alle 5 Minuten wenden. Die letzten 5 Minuten mit BBQ-Sauce bestreichen. Das Fleisch sollte gar sein, wenn der Speck knusprig ist. Vom Grill nehmen und noch ein paar Minuten in Alufolie einwickeln und ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und servieren.

Dazu Teufelssauce nach altem Rezept aus der Ostschweiz

Zucchetti-Päckli

2 Zucchetti
1/3 Feta
Olivenöl
Bärlauchpaste
Salz, Pfeffer

Zucchetti waschen, halbieren und in Würfel schneiden. Würfel in eine Schüssel geben und würzen.

Feta in Würfel schneiden und zu den Zucchetti dazugeben. Olivenöl und Bärlauchpaste dazugeben und vermischen.

Vier Stück Alufolie auslegen und Zucchetti-Feta-Mischung darauf verteilen. Alufolie zu einem Päckli zusammen drehen.

15 Min. auf dem Grill garen.

Gratin

800 g	Kartoffeln
4 dl/400 ml	Milch
2 dl/200 ml	Rahm/süsse Sahne
2	Knoblauchzehen
80 g	Käse, gerieben
$\frac{1}{2}$	Lorbeer-Zweig
1	Thymian-Zweig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten

Kartoffeln schälen und in feine, gleichmässige Scheiben (ca. 3 mm) schneiden. Die Gourmetpfanne mit der Knoblauchzehe ausreiben und anschliessend die Knoblauchzehen schneiden.

Milch (2 dl/200 ml), Rahm/süsse Sahne, Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschliessend Kartoffel-Scheiben beifügen und

noch einmal gut vermengen. Alles in der Pfanne anordnen und restliche Milchmenge über die Kartoffeln giessen.

Zubereiten auf dem Grill

Während 40 bis 45 Minuten (die Kartoffeln dürfen noch etwas knackig sein) bei ca. 200 °C und geschlossenem Deckel garen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit den geriebenen Käse über die Kartoffeln geben.

Für den Gaskugelgrill

Trichter Normalposition

Deckel geschlossen

Benötigtes Grillzubehör Grillrost, Gourmet-Pfanne (ohne Perforierung)

Vorheizen ca. 5-7 Minuten auf der Stufe 3

Erdbeeren an Erdbeersauce

500g	Erdbeeren
1EL	Vanillezucker
1EL	Zucker
2EL	Limoncello
1EL	Zitronensaft

Eine schöne Erdbeere pro Person zur Seite legen. Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln. Zwei Drittel der Erdbeeren mit Zucker und Limoncello mischen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Restliche Erdbeeren mit Vanillezucker und Zitronensaft pürieren.

Marinierte Erdbeeren anrichten, Sauce darüber geben und mit ganzen Erdbeeren garnieren.

Ev. Rahm dazu geben.