

FINGERFOOD GRILLKURS

in der **GRILLAKADEMIE** SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der GRILLAKADEMIESAAR.

Wir hoffen der Abend war für Sie so unterhaltsam wie für uns und weil Sie jetzt ein echter Grillmeister sind brauchen Sie auch die richtigen Rezepte für einen gelungenen Grillabend. Die Rezepte die Sie hier finden haben wir gemeinsam zubereitet und inspiriert Sie hoffentlich für eigene Ideen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und freuen uns jederzeit wieder über einen Besuch von Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

Das Team der GRILLAKADEMIESAAR

Inhaltsverzeichnis

ZIEGENKÄSETALER | mit Aprikosen Dattel Chutney

SEITE 4

PIZZASCHNECKEN

SEITE 6

YAKITORI

SEITE 7

SCHARFE GARNELENKÜCHLEIN

SEITE 8

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

ZIEGENKÄSETALER | mit Aprikosen Dattel Chutney



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
300	g	Ziegenkäserolle	
6	EL	Olivenöl	
1	TL	Honig	
900	g	süße Aprikosen	
3	EL	Sonnenblumenöl	
1/2	Stk.	kleine rote Chili	
2	TL	Ingwer	
1	Pr.	Kurkuma	
1	Pr.	Zimt	in Wasser eingelegt
1	Pr.	Bourbon Vanille	
70	g	Rohrzucker	
5	Stk.	Datteln	
1	EL	Wasser	
4	EL	Ahornsirup	
2	Stk.	Weißbrotscheiben	
		Salz	
		Pfeffer	

ZIEGENKÄSETALER | mit Aprikosen Dattel Chutney

Zubereitung

- Ziegenkäse in 2 cm große Scheiben schneiden und beiseite stellen.
1 Std. zugedeckt an einen warmen Ort stellen und aufgehen lassen.
- Aprikosen und Datteln waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Ingwer schälen und fein reiben.
- Chili längs aufschneiden, entkernen und gründlich waschen.
Die Chilis nach dem trocknen fein schneiden.
- 4 EL Olivenöl und Honig in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern, danach gut vermischen.
- Weißbrot in Würfel schneiden und mit restlichem Olivenöl bestreichen.
- 2 EL Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und Ingwer, Chili, Kurkuma und Zimt 30 Sekunden anbraten – Aprikosen dazugeben und bei niedriger Hitze 3 minuten köcheln lassen.
- Datteln, Wasser und Rohrzucker dazugeben und weitere 7 Minuten köcheln lassen bis die Aprikosen weich sind.
- Aprikosen-Dattel-Chutney von der Flamme nehmen und Ahornsirup, sowie Vanille hinzugeben.
Danach alles gut verrühren
- Eine Pfanne erhitzen und die Brotwürfel goldbraun anbraten.
- Ziegenkäsetaler auf einen Servierteller geben, mit Zitronen Olivenöl Mischung betäufeln und das Aprikosen-Dattel-Chutney darauf verteilen.
- Mit jeweils zwei bis drei Brotwürfeln garnieren und servieren.

PIZZASCHNECKEN



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
500	g	Pizzateig	
1/2	Dose	Tomaten	
1	Stk.	Chilischote	
100	g	Schinken	
250	g	Mozarella	
2	EL	Olivenöl	
		Salz	
		Pfeffer	
		Oregano	

Zubereitung

- Pizzateig zubereiten.
- Backofen auf 180 °C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Dosentomaten zusammen mit Olivenöl und Chili in ein Gefäß geben, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- Schinken fein würfeln , Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.
- Pizzateig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ca. 3 mm dick, rechteckig ausrollen.
- Die vorbereitete Tomatensauce auf dem Teig verteilen, mit Mozarellascheiben belegen und Schinkenwürfel drüber verteilen.
- Das belegte Teigstück vorsichtig zusammenrollen bis der gesamte Teig eine lang gewickelten Rolle ist.
- Mit einem scharfen Messer ca. 1 cm dicke Scheiben von der Rolle schneiden und auf den Backblechen verteilen.
- Pizzaschnecken ca. 15 Min. im Ofen goldbraun backen und vor dem servieren abkühlen lassen.

YAKITORI



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
400	g	Hähnchenfleisch	
6	Stk.	Frühlingszwiebeln	
6	EL	Sojasauce	
3	EL	Weißweinessig	
3	EL	Reisessig	
1	EL	Ahornsirup	
1	EL	Wasser	

Zubereitung

- Das Hähnchen waschen, trocknen und insgesamt 32 kleine Stücke schneiden.
- Für die Marinade: Sojasauce, Reis- und Weißweinessig, Wasser und Ahornsirup in einen kleinen Topf geben, miteinander verrühren und auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Marinade noch 1 Min. köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, Wurzel und Blätter abschneiden und den mittleren Teil in je vier, also gesamt 24 längliche Röhrchen schneiden.
- Je 4 Stk. Hähnchen abwechselnd mit je einem Stk. Frühlingszwiebel auf einen in Wasser eingeweichten Holzspieß stecken. Die fertig gesteckten Spieße in eine leicht gefettete und gut beschichtete Auflaufform geben und mit der abgekühlten Marinade bepinseln.
- In den auf Grillfunktion eingestellten, heißen Ofen geben. Die bestrichenen Oberseiten ca. 2 Min. grillen lassen, die Spieße dann wenden, erneut mit Marinade bestreichen und weitere 2 Min. grillen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, sodass jede Seite dreimal bepinselt und gegrillt wurde.
- Nach 10-12 Min. im Ofen, und dem mehrmaligem Wenden und Bepinseln sind die Yakitori fertig und können nach Belieben mit etwas Marinade aus der Auflaufform betäufelt, serviert werden.

SCHARFE GARNELENKÜCHLEIN

Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
200	g	Garnelen	
200	g	Weißfisch	ohne Gräten
4	Stk.	Frühlingszwiebeln	
1	Hand	frischer Koriander	
2	EL	Sesamöl	
1	EL	Currypaste	
1	TL	Speisestärke	

Zubereitung

- Den Fisch und die Garnelen in kleine Stücke schneiden.
- Mit der Stärke und der Currypaste in einen Mixer oder Küchenmaschine geben, die aus den Zutaten • feinen Brei (Farce) pürieren kann.
- Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, den Koriander waschen und hacken.
- Beides unter die Fischfarce mengen, diesen dann 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- Anschließend das Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen.
- Derweil aus dem gekühlten Brei ca. 32 Küchlein mit je ca. 3 cm Durchmesser formen und diese im • heißen Öl ca. 3-5 Min. pro Seite bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
- Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Unbedingt noch heiß oder warm servieren.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

