

GRILLKURS 100 % Fleisch

in der GRILLAKADEMIE SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der **GRILLAKADEMIE**SAAR.

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 **GRILLAKADEMIE**SAAR

Inhaltsverzeichnis

Avocado-Tomatensalat	SEITE 4
Hähnchen Souvlaki Spieße	SEITE 5
Tsatsiki	SEITE 6
Rotkrautsalat	SEITE 7
Baby Back Ribs	SEITE 8
Schoko Sinckers Kuchen	SEITE 9

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Avocado-Tomatensalat



Menge	Zutat
2	reife Avocados
1 EL	frischer Zitronensaft.
2	Fleischtomaten.
2	Schalotten
1 Prise	Salz.
etwas	schwarzer Pfeffer
2 EL	Olivenöl
2 TL	Weißweinessig

Zubereitung

Die Avocado vierteln und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen und in kleine Würfel schneiden. Mit frischem Zitronensaft beträufeln. Tomaten waschen, trocknen, halbieren und den grünen Ansatz herausschneiden. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden.

Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit den Avocado- und den Tomatenwürfeln vermengen. Salat mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Essig darüber träufeln und den Salat auf kleinen Tellern anrichten.

Lammfilet

Lammfilets trockentupfen, salzen, auf dem heißen Grill von jeder Seite 4-5 Min. grillen

Souvlaki



Hühnerbrust ohne Knochen, ohne Haut (oder Schenkelfleisch), in mundgerechte Stücke geschnitten

Zutat

Olivenöl

Weißweinessig

Knoblauchzehen

Griechisches Gewürz

Frischer Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Je nach Geschmack dicker oder dünner, aber auf jeden Fall gleichmäßig. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade anrühren, Fleisch damit einreiben und darin einlegen. Es sollte etwa vier Stunden ziehen.

Fleischstücke aus der Schüssel nehmen, Marinade nur leicht abstreifen. Auf Spieße stecken, sodass sich die Scheiben gerade berühren. Grill auf 220 °C direkte Hitze vorheizen und Souvlaki grillen.

Je nach Dicke ist das Fleisch innerhalb von wenigen Minuten gut.

Tsatsiki



Menge	Zutat
1 KG	Joghurt (mind. 3,2 %)
1 Stk.	Salatgurke (groß)
4 Stk.	Knoblauchzehen, gepresst
2 EL	Olivenöl
3 Prisen	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Petersilie, gehackt

Zubereitung

Für das Tsatsiki zuerst Joghurt über Nacht in einem Sieb (mit Geschirrtuch ausgelegt) abtropfen lassen. Olivenöl kräftig unterrühren.

Gurke grob reiben, ausdrücken und zum Joghurt geben.

Mit zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Rotkrautsalat



Rotkraut 500 g
Salz
etwas Essig Himbeere
4 Esslöffel Zucker
1 Zwiebel rot
1 Apfel
Öl (Sonnenblumenöl 2 EL oder Olivenöl)

Zubereitung

- Rotkraut säubern, vierteln, vom Strunk befreien. Sehr fein hobeln oder in feine Streifen schneiden.
- Das Kraut in eine Schüssel geben, leicht salzen und mürbe stampfen oder mit den Händen kneten.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel oder Streifen schneiden. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden.
- Zwiebel, Apfel zum Kraut geben. Essig, Zucker, Prise Salz und Öl zugeben, alles gut mischen. Dann muss das Kraut 20 - 30 Minuten ziehen.

Baby Back Ribs



Die Zutaten für 2 sehr hungrige Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

Für die Marinade

Menge	Zutat
4 kg	Baby Back Ribs (ca. 4 Reihen) • 250 ml Olivenöl
3	Knoblauchzehen
50 g	Meersalz
12 g	Petersilie (frisch oder gefroren) •
4 g	Oregano (frisch oder getrocknet)

Für den Mop

Menge	Zutat
2	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
1	Abrieb von 1/2 Zitrone
1	Prise Salz

Zum Dämpfen

Menge	Zutat
300 ml	Weisswein
50 ml	50 ml weißer Balsamessig (Condimento Bianco)

Für die Finishing Glaze

Menge	Zutat
2 EL	Honig
2 EL	Zitronensaft

Nierenzapfen



Zubereitung

500 g Rindernierenzapfen
Feines Meersalz schwarzer Pfeffer

Zuerst die Nierenzapfen abtupfen und von Fett und Sehnen befreien. Anschließend bei Raumtemperatur für 30 Minuten temperieren lassen.

Jetzt den Grill auf 300 °C direkte Hitze vorheizen. Das Onglet auf einer Seite salzen und auf dieser für 3-4 Minuten grillen.

Nun das Fleisch salzen, wenden und für weitere 3-4 Minuten grillen.

Das Fleisch vom Grill nehmen, 3-4 Minuten ruhen lassen, pfefern und gegen die Fasern in dünne Tranchen schneiden.

Karree vom Iberico



Zutaten für den Rub:

- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Senfpulver
- 2 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1,5 TL Salz
- 1,5 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL Cayenne Pfeffer
- 1 TL getrockneter Thymian

Zubereitung

Zubereitung

Du nimmst das Karree vorsichtig aus der Vakuumpackung, wäschst es kurz unter kaltem Wasser ab und tupfst es vorsichtig trocken. Bei dieser Gelegenheit kontrollierst du auch, ob von der Zerlegung noch störende Knochenreste vorhanden sind. Diese entfernst du vorsorglich. Das Fleisch kommt zur weiteren Verwendung in einen kleinen Bräter oder in eine Auflaufform.

Nun gießt du etwa ein Drittel des Olivenöls über das Fleisch, verstreichst es gleichmäßig und massierst es ruhig etwas in das Fleisch ein. Ein Einweghandschuh leistet hier wahrlich wertvolle Dienste. Die andere Seite wird von dir mit einem weiteren Drittel Olivenöl ebenso bestrichen / massiert.

Mit der sauberen Hand streust du nun die Gewürzmischung über das Fleisch und drückst diese leicht an. Den Knoblauch schälst du und schneidest ihn in dünne Blättchen. Diese verteilst du nun auf allen Seiten des Fleisches. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten marinieren. Das restliche Öl mit etwas Kräutern und Knoblauch vermengen und stehen lassen.

Du bestückst deinen Bob bzw. Leif mit dem Smoke-Tool, besser noch mit dem Smokediffusor (dieser minimiert zusätzlich noch die Strahlungshitze) und verwendest für dieses Gericht am besten Hickory Pellets. Für ein noch intensiveres Geschmackserlebnis gibst du in das Smoke-Tool oder den -diffusor direkt noch einige unserer Smoke Pellets Mesquite oder Hickory.

Der Bob bzw. Leif sollte dir eine Temperatur von 200 °C anzeigen. Das Fleisch mit den Knochen nach unten auflegen und gegebenenfalls mit einem Fleischthermometer bestücken. Unsere Zieltemperatur sollte – je nach persönlichen Vorlieben – zwischen 66 °C und 70 °C liegen. Nun hast du 60 Minuten Zeit, dich um Beilagen oder um die Tischdeko für die Gäste zu kümmern. Oder du genießt die Sonne mit einem guten Glas Wein in der Hand.

Nach 60 Minuten das Fleisch wenden und auf der anderen Seite weitergaren. Hierbei gut mit der restlichen Ölmarinade einpinseln. Das Thermometer sollte zwischenzeitlich eine Temperatur um die 50 °C anzeigen. Gegebenenfalls kann die Temperatur von Bob bzw. Leif auch auf 180 °C heruntergeregelt werden, dann gart das Fleisch etwas sanfter.

Du hast es nun fast geschafft, deine persönliche Kerntemperatur für das Iberico wurde erreicht. Mit einer Grillzange oder einer kleinen Spatel nimmst du das Fleisch vom Grill, legst es auf ein leicht vorgewärmtes Holzbrett und lässt es noch ca. 5 - 10 Minuten ruhen. Du willst, dass sich die Fleischsäfte gut verteilen und nicht auf dem Brett ergießen. Mit einem scharfen Messer schneidest du schöne, dicke Scheiben. Diese werden von deinen Gästen direkt auf dem Teller – je nach Belieben – mit Fleur de Sel gewürzt.

Snickers Kuchen



Menge	Zutat
200 gr	Couverture Vollmich
200 gr	Couverture Zartbitter
400 gr	Butter
200 gr	Zucker
200 gr	Snickers
4 Stck	Eier
200g	Mehl

Zubereitung

für 10 Personen

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker ca. drei Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen, die Schoko-Butter und zum Schluss vorsichtig das Mehl mit den zerkleinerten Snickers unterheben. Grill vorheizen auf ca. 200°.

Eine feuerfeste Form ca. 30 x 20 x 4 cm mit Backpapier auslegen, Schokoladenmasse einfüllen und ca. 25 - 30 Minuten bei 180° auf einer umgedrehten Aluschale bei indirekter Hitze backen. Wenn man leicht auf den Schokokuchen drückt, kann man sehr gut prüfen, ob er fertig ist – die „Decke“ muss noch schön nachgeben. Sollten er einmal doch noch innen zu flüssig sein, einfach ein wenig nachbacken.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

