

AB IN DEN SÜDEN GRILLKURS

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

CALAMARI mit Tomaten-Kräuterfüllung	SEITE 4
SPANISCHER GEMÜSEEINTOPF	SEITE 5
PORCELLA ROSTIDA Geröstetes Spanferkel mit Schmorkartoffeln	SEITE 6 - 7
OLIVENBROT	SEITE 8
ORANGEN CREME	SEITE 9

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

CALAMARI | mit Tomaten-Kräuterfüllung



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
400	g	Tintenfischtuben	evtl. vorbestellen
3	Stk.	Tomaten	ca. 250 g
8	Stk.	Kapernäpfel	aus dem Glas
50	g	schwarze Oliven	mit Stein
1	Stk.	Knoblauchzehe	
3	EL	Olivenöl	
75	ml	trockener Weißwein	o. Fischfond
75	ml	Tomatensaft	
2	Stg.	Basilikum	
		Salz	
		Pfeffer	

Zubereitung

- Tintenfisch gut putzen, die Chitinplatten herausziehen und alle Häute gründlich entfernen.
- Die Tuben innen sowie außen gründlich abspülen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
- Tomaten waschen und die Stielansätze keilförmig herausschneiden.
- Tomaten vierteln, entkernen und grob hacken.
- Knoblauch und Zwiebeln schälen, sowie die Kräuter hacken und danach salzen und pfeffern.
- Alle Zutaten mit Olivenöl gut vermengen und mit einem Spritzsack in die geputzten Calamari füllen.
- Die gefüllten Tuben bei direkter Hitze auf einer Placha Platte goldbraun grillen.

SPANISCHER GEMÜSEEINTOPF



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	Bd.	Blattpetersilie	
2	Stk.	Knoblauchzehen	
1	Stk.	grüne Paprikaschote	
1	Stk.	rote Paprikaschote	
4	Stk.	mittelgroße Zwiebeln	
1	Stk.	Karotte	
1	Stk.	Zucchini	
1	Stk.	Aubergine	
2	EL	Olivenöl	
1	Stk.	Lorbeerblatt	
750	ml	Gemüsebrühe	
		Grobes Meersalz	o. Speisesalz
		Pfeffer	

Zubereitung

- Paprikaschoten, Karotten, Zucchini sowie Aubergine waschen und in Scheiben schneiden.
- Knoblauch feinhackern und die Zwiebel längs sechsteln.
- Im Dutch Ofen Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln bei starker Hitze 2-3 Min. anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Nach und nach das restliche Gemüse, sowie das Lorbeerblatt zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen.
- Das Ganze zum kochen bringen: Den Eintopf bei mittlerer bis starker Hitze 15-20 Min. kochen lassen.
- Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

PORCELLA ROSTIDA | Spanferkel mit Schmorkartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
2	Stk	Spanferkel	ca. 400 g
5	Stk.	Knoblauchzehen	
2	EL	frischer Rosmarin	
5	EL	Olivenöl	
1	EL	schwarzer Pfeffer	
1	EL	grobes Salz	

Zubereitung

- Am Vortag des BBQs die Zutaten für die Paste gut vermischen und die Spanferkelrücken gründlich einreiben. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- Den Smoker auf 120 °C heizen und in der Zwischenzeit die Marinadenreste von den Racks abtupfen und in einer Pfanne rundherum anbraten.
- Racks mit den Knochen nach oben gegeneinander in den Smoker stellen und ca. 30 – 40 Min. garen.
- Eine Kerntemperatur von 57 °C sollte dabei nicht überschritten werden.
- Das Fleisch aus dem Smoker nehmen und 5 Min. ruhen lassen.
- In Scheiben mit je einem Knochen aufschneiden.

PORCELLA ROSTIDA | Spanferkel mit Schmorkartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
800	g	Kartoffeln	
1	EL	Majoran	
1	EL	Olivenöl	
1	TL	grobes Meersalz	
1	Stk.	Knoblauchzehe	

Zubereitung

- Die Kartoffeln nicht schälen (wenn nötig bürsten, sonst nur waschen), trockentupfen und der Länge nach durchschneiden.
- Knoblauch in feine Würfel schneiden.
- Majoran, Kartoffeln, Knoblauch und Öl in eine Schüssel geben, vermengen und mit Salz würzen.
- Die Kartoffeln in einen Grillkorb bei mittlerer Hitze (160 - 180 °C) 30 - 35 Min. garen.

OLIVENBROT



Zutaten für 2 Brote:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
600	g	Mehl	
1	Würfel	frische Hefe	
2	TL	Salz	
1	TL	Zucker	
2	EL	Oregano	
2	EL	Thymian	
2	EL	Basilikum	
80	g	Oliven	
350	ml	Wasser	lauwarm

Zubereitung

- Aus der Hefe, dem Mehl, Salz, Zucker und dem lauwarmen Wasser einen Hefeteig herstellen, den man 30 Min. gehen lässt.
- Teig gut durchkneten und die übrigen Zutaten einarbeiten.
- Zwei Brote formen und diese nochmal 30 Min. gehen lassen.
- Grill auf 200 °C vorheizen.
- Brote mit warmen Wasser bestreichen und mit einem scharfen Messer einschneiden.
- 20 Min. backen.

ORANGEN CREME



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
125	ml	Sahne	
100	g	Zucker	
375	g	Crème fraîche	
1	Stk.	Orange	
1/2	Stk.	abgezogene Zesten	von der Orange
1/2	Stk.	Saft	von der Orange
5	Stk.	Eigelb	
20	g	brauner Zucker	

Zubereitung

- Die Sahne zsm. mit Zucker, Crème fraîche, Orangenzesten und Orangensaft in einem Topf erwärmen.
- Das Eigelb verquirlen und in die warme Masse rühren.
- Unter ständigem rühren vorsichtig erhitzen bis die Creme andickt.
- In Porzellanförmchen füllen.
- Die Fettpfanne mit Backpapier auslegen, die Förmchen darauf stellen und so viel Wasser aufgießen, dass die Förmchen zur Hälfte drin stehen.
- Für 20-30 Min. bei 110 °C in den Grill stellen.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

