

GRILLKURS 2020

Apero (20 Personen)

Rosmarin-Knoblauch Fladenbrot



500 g	Mehl	
1 Essl	Salz	
0.5 Würfel	Hefe	mischen
3 dl	Wasser	
5 Essl	Olivenoel	verrühren und alles zusammen mit Küchenmaschine 6 Minuten kneten
2 Essl	Olivenoel	grosse Schüssel einölen, Teigkugel durch die Schüssel rollen, damit alle Seiten eingeölt sind, mit Plastikfolie abdecken, 1 Std. ruhen lassen, Grill auf 180°C vorheizen
6 St.	Knoblauchzehen	Schälen und fein hacken in wenig Olivenoel andünsten (ohne Farbe), Teig nochmals durchkneten und 10 Minuten gehen lassen Teig durchkneten, 2 ovale förmige Platten formen und auf Backpapier ausgel. Blech 25 Minuten ruhen lassen (mit Tuch abdecken) Pizzastein vorheizen, mit Finger kleine Dellen in den Teig drücken, Knoblauchpaste darin verteilen
	Rosmarinnadeln, Pfeffer, Meersalz	Rosmarin, Pfeffer, Meersalz bestreuen Fladenbrote 20 Min. grillieren bis goldbraun, Olivenoel beträufeln

Vegetarische Avocados-Tortillas

3 St.	Grosse Tortillas	
90 gr.	Crème fraîche	
200 gr.	Guacamole	Tortillas mit Crème fraîche und Guacamole bestreichen am Rand 1 cm frei lassen
60 gr.	Eisbergsalat	
3 St.	kleine Tomaten	in feine Würfel schneiden
100 gr.	Grob geriebener Käse	darauf streuen Tortillas einrollen und auf dem Grill - bei 180° C indirekt 5 Minuten grillieren in Scheiben schneiden und mit Zahnstocher fixieren

Satespiessli vom Schwein mit Sojasauce und Sesam

Ailerons und Gorgonzola

Crevetten Black Tiger mit Sauce sweet & sauer

Fischgang

warm geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Zanderstreifen mit Salbei und Rohschinken

Lachstranche mit Honigmarinade im Cornflakes gewendet

1. Fleischgang

Pouletbrust mit Teriyaki Marinade

2 Stk.	Pouletbrust 160g.
100 ml.	Sojasauce
2 El.	Honig
40 ml.	Kürbiskernoel
1 El.	Balsamico
1 Tl.	Salz
1 Stk.	Tymian getrocknet



Alle Zutaten mischen , die Pouletbrüstli marinieren, ca 2 Stunden einwirken lassen
Die Pouletbrüstli bei 200° direkt grillieren jede Seite 5 Minuten. Das Fleisch indirekt 6 Minuten fertig grillieren

Lammburger mit ChilisaUCE

400 gr.	Hackfleisch vom Lamm
2 El.	Olivenoel
1 kleine	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	rote Peperoni
1 Stk.	Ei
2 El.	Paniermehl
1 Tl.	Paprika
10 gr.	Salz / frisch gemahlener Pfeffer/Streumi

fein schneiden
gepresst
halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln

Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni im Olivenöl andünsten. Hackfleisch mit dem Gemüsemix, Ei und Paniermehl mischen mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen und gut kneten, 4 Burger formen und leicht marinieren (Streumi) Die Lammburger bei 200° direkt jede Seite 3-4 Minuten grillen.

Scharfe Sauce

0.5 dl.	Kräuteressig
0.5 dl.	Wasser
3 Stk.	scharfe, getrocknete Peperoni
2 Stk.	rote Peperoni
2 Tl.	Paprika
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL.	Tomatenmark
1 dl.	Olivenoel
3 dl.	Erdnussoel
	Meersalz, Kreuzkümmel

Alle Zutaten fein pürieren beide Oele langsam einlaufen lassen und mit Meersalz und Kreuzkümmel abschmecken.

Kalbscordonbleu mit Schinken, Ananas und Contadou

4 St.	Schweinschnitzel 120gr.	aufschneiden oder geschnitten bestellen, die Schnitzel flach legen und leicht klopfen
8 Tr.	Serranoschinken	Je 2Tr. Schinken leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen
120 gr.	gtr. Feigen / oder Ananas	
60 gr.	Candadou	
20 gr.	Balsamico	Feigen, Dandadou und Balsamico mischen und auf den Schinken legen und einpacken
		Päckchen auf eine Schnitzelhälfte legen und mit der zweiten Hälfte zudecken, Ränder gut andrücken.
30 gr.	Olivenoel	
10 gr.	Fleischgewürz	
10 gr.	grober Senf	
2 Spritzer	Sojasauce	
wenig	getrocknete Chilischote	alles mischen und die Cordonbleu damit bestreichen
		Cordonbleus bei 180° auf jeder Seite etwa 4-5 Minuten grillen

2. Fleischgang

Flanksteak oder Hohrückensteak

4 Stk.	Hohrückensteack à 200g.	
1 Stk.	Knoblauchzehe	Zehe zum Oel pressen
3 EL	Olivenoel	
1 Bd.	Rosmarin	1/2 fein hacken
2 El.	rober Senf	dazu geben
1 El.	Paprika	dazu geben
2 El.	rosa Pfeffer	grob malen und beifügen
0.5 dl.	Marsala	dazug giessen und gut mischen
		Hohrückensteaks beidseitig marinieren, zugedeckt ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen. Fleisch aus der Marinade heben, abtropfen lassen. Bei 200° beidseitig je ca. 4 Minuten grillieren. Dabei gelegentlich etwas von der abgetropften Marinade auf das Fleisch Streichen. Die Steaks etwa 5 Minuten ruhen lassen
1 Tl.	Fleur de sel	Zum Servieren mit Fleur de Sel bestreuen



Schweinskotelette double auf dem Pelletgrill

2 Stk.	Schweinkotlett à 400gr.
200 ml.	dukles Bier
50 ml.	Olivenoel
1 Tl.	Zwiebelpulver
1 Tl.	Salz
1 Tl.	Paprikapulver geräuchert
1 Tl.	Kreuzkümmel
1 Tl.	Cayenne Pfeffer
3 Stk.	Knoblauchzehe

Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren und die Koteletten mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Die Koteletten aus der Marinade nehmen und gut abstreifen. Den Grill für direkte und indirekte Hitze 180°- 200° vorheizen. Die Koteletts von beiden Seiten 5 Minuten direkt angrillen, danach indirekt platzieren bis eine Kerntemperatur von ca. 70° erreicht ist. Anschliessend locker abgedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Rehkeule

1 Stk.	Rehkeule ca. 1.1kg. Mit Bein
1 dl.	gutes Olivenöl
1 Tl.	Rosmarin, Thymian, Oregano
10 Stk.	Wachholderbeeren gemörsert
1 Tl	Chilischote
1 Kl.	Salz
150 gr.	Frühstücksspeck

Aus den Zutaten eine Marinade anrühren und die Rehkeule marinieren und 24 Stunden kühl stellen. Die Keule 3 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Grill auf 200° 10 Minuten vorheizen . Das Fleisch auf beiden Seiten jeweils 6 Minuten direkt angrillen. Dann die Keule auf die Knochenseite legen und die obere Seite mit den Specktranchen abdecken, damit das Fleisch nicht austrocknet. Die Rehkeule indirekt bei 120° ca. 30 Minuten grillen. Kerntemperatur am Knochen 62-65 °. Die Keule leicht abdecken und 5 Minuten ruhen lassen



Malzbiersauce

200 gr.	Rüeli, Sellerie, Zwiebeln	schälen und in feine Würfel (0.5 cm) schneiden
2 Essl.	Erdnussoel	Gemüse darin weichdünsten
8 dl.	Malzbier	ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren
6 dl	Braune Sauce	(Demi Glace) auffüllen, durch das Sieb passieren und abschmecken oder mit Stabmixer pürieren und eventuell mit Bouillon noch etwas verdünnen.

Salate

Gurken-Melonensalat mit Pistazien und Minze (10 Personen)



1 St.	Netzmelone	
½ St.	Wassermelone	Kernen entfernen und Melonen in gleichmässige Würfel von 1 cm. schneiden
1 St.	Salatgurke	waschen, ½ abschälen, halbieren, Kernen entfernen, und in Würfel von 0.5 cm schneiden
1 Bund	Minze	waschen, in Streifen schneiden alles mischen, leicht pfeffern
30 gr.	Pistazien	
10 gr.	Mohnsamen	kurz andünsten
3 dl	Orangenjus	
0.5 dl	Zironensaft	dazu geben und nochmals mischen ev. etwas nachzuckern

Orza Salat (10 Personen)

300 gr.	Kritharaki/Orzo	entspricht Nudeln in Reisform weich kochen
0.6 dl	Balsamico Essig	
1.5 dl	Olivenoel	
2 St.	Knoblauchzehen	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	Dressing vermengen und abschmecken, zu den Orzo geben
100 gr.	Schwarze Oliven ohne Stein	halbieren
30 gr.	Italienische Petersilie	hacken
60 gr.	Zwiebeln	hacken
2 St.	mittlere Tomaten	in feine Würfel schneiden, alles miteinander mischen
200 gr.	Fetakäse	leicht zerkrümelt auf den fertigen Salat geben
		Dressing vermengen und abschmecken, zu den Orzo geben

Kabis-Rüebli Salat mit Speck (10 Personen)

200 gr.	Rüebli	
400 gr.	Wisskabis	schälen, raffeln, mit wenig Salz vermengen, so dass der Saft austritt und der Kabis weich wird
50 gr.	Zwiebeln	hacken
100 gr.	Frühstücksspeck	in feine Würfel schneiden und in etwas Sonnenblumenoel anbraten und zum Salat geben
0.5 dl	Weissweinessig	
1.2 dl	Sonnenblumenoel	
10 gr.	Milder Senf	zum Salat geben
	Salz, Pfeffer	würzen und abschmecken
	Kümmel	nach Belieben dazu geben

Grüner Salat

Beilage

Neue Grillkartoffeln mit Rosmarin (10 Personen)



60 St.	kleine neue Kartoffeln	waschen, sollten die Kartoffeln grösser sein, dann die Anzahl verringern, und die Kartoffeln in Würfel schneiden im Salzwasser $\frac{3}{4}$ weich garen die Kartoffeln können auch roh auf den Grill gegeben werden, die Garzeit verlängert sich dann einfach
0.5 dl	Sonnenblumenoel	Kartoffeln allseitig auf der Plancha grillieren
20 gr.	frische Rosmarinnadeln	dazu geben und mitbraten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen und abschmecken

Gegrillte grüne Spargeln mit Peperoni Coulis (10 Personen)

50 St.	Grüne Spargeln	Enden leicht abschälen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenoel	Spargeln würzen und einölen, auf dem Grill indirekt oder auf der Plancha weichgrillieren
1 St.	Zwiebel klein	fein hacken
4 St.	Rote Peperoni	waschen, Kernen entfernen und in 0.5 cm kleine Würfel schneiden Zwiebel in Sonnenblumenoel andünsten, Peperoni mitdünsten
3 dl	Gemüsebouillon	dazu geben und weich kochen, mit dem Mixer pürieren und durch Sieb streichen, damit keine Schalen mehr darin sind. Die Sauce sollte leicht gebunden sein, ev. noch etwas Bouillon dazu geben
	Salz, Pfeffer	abschmecken

Desserts

Erdbeertörtchen mit Marshmallows und Schokoladensauce (10 Personen)

10 St.	kleine Tortenböden	aus Zucker- oder Mürbeteig
400 gr.	Erdbeeren	
100 gr.	Marshmallows	in gleichmässige Würfel (0.5 cm) schneiden und in die Tortenböden füllen auf dem Pizzastein 5 Minuten bei 180 ° C indirekt grillieren
2 dl	heisse Vanillesauce	über die Törtchen giessen
100 gr.	dunkle Schokolade	schmelzen (auf dem Grilldeckel) und über die Törtchen treufeln
10 Kugeln	Vanilleglacé	dazu servieren

Bemerkungen:

- Anstatt Erdbeeren können auch nicht zu reife Bananen verwendet werden, diese kurz angrillieren und danach in Würfel schneiden
- Anstatt Tortenböden kann ein Förmchen/ Gratinplatte mit 100gr. zerstoßenem Bisquit, 5 Essl. zerlassener Butter und 2 Eigelb, alles mischen, in Förmchen abfüllen 10 Minuten indirekt bei 180° C backen, danach 10 Minuten auskühlen lassen.





mit freundlicher Empfehlung

Paul Mühle
Bruno Lustenberger
Leonz Heggli