

Rezepte für 2018

Schwein Orient:

Schwein:

- 500g Schweinenacken
- 50ml Olivenöl
- 25g Gewürzmischung nach belieben (Kreuzkümmel, Piment, Pfeffer, Koriander, Sumach – wer mag kann auch einfach eine Döner Gewürzmischung nehmen oder das 5 Gewürzpulver

Salat:

- 400g Weißkohl
- Prise Salz
- Etwas Schwarzkümmel wer möchte
- 2 Tl Sumach
- Etwas Chiliflocken
- 50ml Zitronensaft
- 1 EL Honig
- Schuss Sonnenblumenöl
- Wer mag etwas Granatapfelkerne

Zubereitung:

- Den Schweinenacken in etwa 2 cm große Stücke schneiden und mit den restlichen Gewürzen und etwas Olivenöl einreiben und vermengen. Am besten über Nacht abgedeckt ziehen lassen in Kühlschrank.
- Spieße mit beliebig vielen Stücken (ca. 4 St.) bestücken und zur Seite legen.
- Weißkohl waschen und dünn hobeln oder schneiden, Salz und alle weiteren Gewürze (bis auf Granatapfel und evtl Grüne Kräuter) hinzufügen, etwas kneten und dann die restlichen Zutaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und fertig ist der Salat.
- Nun die Spieße bei direkter mittlerer Hitze grillen und bei Bedarf den Deckel schließen. Auch das Schweinefleisch darf in der Mitte noch leicht rosa sein. KT etwa 65 C°.
- Wer möchte kann hierzu noch einen Joghurt mit etwas Kreuzkümmel und Zitronenabrieb würzen und dazu reichen.
- Guten Appetit.

Steak mit Bohnen:

Zutaten:

- 2 x das Lieblingssteak mit ca. 250g – 300g Gewicht jeweils
- 200g Weiße Bohnen über Nacht gewässert und dann gekocht
- Kenja Bohnen 300g geputzt und kurz angekocht
- Kidneybohnen aus der Dose - 1 kleine Dose
- 2 kleine rote Zwiebeln in dünne Ringe geschnitten
- Bohnenkraut getrocknet – hier nach belieben würzen
- 4 Zehen frischer Knoblauch geschnitten
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker
- Lieblings BBQ Soße

To do:

- Die Steaks früh genug aus der Kühlung nehmen und vor dem angrillen leicht salzen.
- Steak auf HEIßEN Rost geben, löst es sich von alleine ab- wenden und von der anderen Seite angrillen.
- Jetzt in die indirekte Zone geben und bei etwa 130 – 150 C° bis zu einer KT von 56C° garen.
- Während das Steak gart, eine Pfanne, den Wok oder eine weitere Platte auf den heißen Rost legen und gut erhitzen. Darin die Zwiebeln und den Knoblauch mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Bohnenmischung hinzugeben und mit Bohnenkraut, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Wer möchte gibt noch ein Stück Butter hinzu (möglicherweise auch einen Schluck Brühe) fertig sind die Bohnen. Jedes Gericht kann man natürlich individuell abschmecken mit Hilfe von frischen Kräutern – hier wäre Thymian oder Oregano sehr passend.
- Das Steak aus dem Grill nehmen, kurze Zeit ruhen lassen und aufschneiden.

Plankenlachs - Asiagemüse:

Zutaten:

- 1 Lachsseite ohne Haut
- 1 Holzbrett über Nacht gewässert
- Etwa 100 – 150g rohe Udon Nudeln (Asiatische Weizennudeln) - gekocht
- 2 erlei Paprika in Streifen geschnitten
- Etwa 2 Karotten, geschält, halbiert und in Scheiben geschnitten
- 200g Pilze nach Wahl – Champignons, Shii Take, Austernpilze kleingeschnitten in grobe Stücke
- Eine handvoll Sojasprossen
- 1 cm Ingwer fein geschnitten
- Sojasoße etwa 100 ml
- Fischsoße – wer hat kann auch etwas Teriyakisoße nehmen – hier jeweils nach Bedarf bis zu 100 ml sollten reichen.
- 1 Limette, 1 Zitrone, jeweils den Abrieb und den Saft extra
- Schuss Olivenöl
- Schuss Sonnenblumenöl
- 1 kleine frische Chili je nach Bedarf in den Wok geben – ohne Kerne hacken
- Salz, Pfeffer, Zucker, wer möchte noch etwas Paprikapulver und Chili für den Lachs

To do:

- Den Lachs mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken und dem Abrieb der Zitrone und Limette sowie dem Schuss Olivenöl und dem Saft würzen und einreiben.
- Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und den Lachs auf das Holzbrett setzen.
- Jetzt den Lachs mit dem Holzbrett direkt über die Hitze legen und den Deckel schließen. Die gewünschte Kerntemperatur liegt bei etwa 55 - 60C°.
- In der Zwischenzeit den Wok oder den Topf für das Wokgemüse bei direkter hoher Hitze aufheizen, einen Schuss Sonnenblumenöl hinzugeben und die Karotten als erstes hineingeben. Gefolgt von den weiteren Zutaten (bis auf die Nudeln) den Ingwer und die Chili hinzugeben. Leicht Salzen und gut anbraten lassen, ab und an kurz durchmengen und nun die Nudeln hinzugeben. Alles Vermengen und evtl den Deckel nochmals schließen. Jetzt das Ganze mit Sojasoße und Fischsoße ablöschen, vermengen und abschmecken. Wer möchte kann natürlich gerne frischen Koriander, Frühlingslauch, Glattpetersilie und weitere Gewürze nutzen. Kreuzkümmel, Curry oder eine Gewürzmischung nach Wahl könnten hier auch gut passen.
- Den fertigen Lachs von der Hitze nehmen, einen Teller mit den Asianudeln füllen und ein Stück Lachs obendrauf setzen. Evtl. einen Schuss Teriyakisoße drüber geben und genießen.
- Guten Appetit.

Ente gefüllt mit Rahmwirsing und Grillgemüse:

Zutaten:

- 1 küchenfertige Ente mit etwa 3 – 4 Kg - gewaschen
- Äpfel, Birnen, Aprikosen getrocknet (kleingeschnitten) und frische Kräuter zum Füllen
- Bindfaden
- 4 Karotten (gerne auch gelbe, Urkarotten und normale mixen), geschält und grob geschnitten (Walnussgroß)
- 2 Zwiebeln geschält und gesechelt
- 1 Lauch gewaschen und grob geschnitten
- 1 Hokaidokürbis mit Schale, ohne Kerne grob geschnitten
- 1 Steckrübe geschält und in Walnussgroße Stücke geschnitten
- 3 – 4 Petersilienwurzeln geschält und geschnitten
- Wer hier etwas nicht mag oder etwas weglässt oder durch etwas eigenes ersetzt kann dies natürlich gerne tun.
- 1 Wirsingkopf fein geschnitten
- 2 El griechischen Joghurt
- 3 Knoblauchzehen geschnitten
- 1 rote Zwiebel fein geschnitten
- Schuss Brühe
- 100g kalte Butter
- Frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Oregano
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, Olivenöl, etwas Honig, Oregano getrocknet

To Do:

- Die Ente mit Apfel, Birne und Kräutern füllen und die hinteren Beine zusammenbinden, so dass die Füllung nicht raus kann. Von allen Seiten mit etwas Olivenöl und Honig befeuchten und mit Salz, Pfeffer, Oregano und einer Scheibe Knoblauch einreiben
- Den Grill indirekt auf etwa 200 C° vorheizen und die Ente dann aufsetzen.
- Wer möchte kann diese 2 – 3 mal während der Garzeit mit etwas Apfelsaft besprühen. Die Ente ist fertig bei einer Kerntemperatur von etwa 80 – 85 C° in der Keule.
- Gleichzeitig kann man zur Ente das Ofen - Grillgemüse setzen. Hierzu in eine Wanne die groben Gemüsewürfel zusammen mit einem Schuss Brühe, einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer geben 2 Zweige Rosmarin mit dazugeben und mit Alufolie abdecken – auch das Gemüse indirekt garen bei etwa 200 C°.
- Dies dauert in etwa 1 – 1,5 Stunden – je größer die Würfel sind, desto länger dauert es. Die Ente benötigt in etwa 2 Stunden. Das Gemüse etwa 30 Minuten nach der Ente in den Grill schieben.
- Sind die Ente und das Gemüse fertig kann die Platte, der Wok oder die Pfanne aufgesetzt werden und erhitzt werden. In etwas Sonnenblumenöl die Zwiebelringe anschwenken und den Wirsing hinzugeben. Mit einer Prise Salz, Muskat und Pfeffer würzen, durchrühren und mit einem Schluck Brühe ablöschen. Nun den griechischen Joghurt hinzugeben und abschmecken.
- Alles zusammen servieren – wer möchte kann auch die Füllung der Ente herausnehmen und in einer extra schale servieren.
- Guten Appetit.

Hirsch – Walnuss - Butterkürbis:

Zutaten:

- Ca. 1 Kg Hirschrücken (Reh oder Damwild) über Nacht in einer Schale mit Malzbier bedeckt ziehen lassen.
- 100 g Walnuss gehackt
- 25g Pistazien gerieben oder gehackt
- 4 Löffel Preiselbeeren
- Butternusskürbis geschält und in 1 cm starke Scheiben geschnitten.
- 4 Scheiben Kartoffelbrot oder ähnliches
- 2 El Sanddornhonig (oder anderen Honig)
- 2 Malzbier eingekocht bis nur noch der Boden bedeckt ist und die Masse zähflüssig ist. Hierzu 2 Scheiben Ingwer geben, einen spritzer, Balsamico schwarz, ein paar Kaffeebohnen oder 1 TL Kaffeepulver
- Wir hatten im Kurs von Spicebar das Pilzgewürz genommen, Gerne auch eigene Mischungen zusammenstellen – hier kommt es darauf an, dass das Gericht etwas naturelles bekommt – Pilz, Wald, Frucht...
- Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Butter, Olivenöl, Knoblauchscheiben, Kaffeepulver
- Frischen Rucola wer möchte

To Do:

- Den Hirsch aus dem Malzbier nehmen und in gleichgroße Stücke schneiden – etwa 150 g schwer.
- Den Grill auf direktes Grillen vorbereiten, einmal mit Rost und eine Hälfte wenn möglich mit einer Gussplatte oder beschichteten Platte belegen. Beides leicht an fetten mit Sonnenblumenöl.
- Den Hirsch mit dem Sanddornhonig (oder anderem) und einem Schuss Öl sowie dem Spicebargewürz (oder dem Gewürz Ihrer Wahl), 2 TL Kaffeepulver, Salz und Pfeffer einreiben und die kleinen Medaillons direkt angrillen. Ziel ist eine KT von etwa 56 – 60 C°. Gleichzeitig zum Hirsch können die Butterkürbisscheiben zusammen mit etwas Thymian auf der Platte angegrillt werden. Den Hirsch von allen Seiten einmal grillen lassen und evtl nochmals kurz in die indirekte Zone schieben.
- Auch den Kürbis 1 x wenden, würzen mit Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Butter hinzugeben.
- Kurz vor Schluss das Brot kurz von beiden Seiten anrösten und zusammen mit dem Kürbis und dem Hirsch vom Grill nehmen.
- Jetzt den Hirsch mit dem Malzbierlack einpinseln und in der Walnuss – Pistazienmischung welzen damit dieser einen schönen Mantel bekommt.
- Jetzt alles zusammen anrichten und mit Preiselbeeren und CRucola garnieren.
- Guten Appetit.

Apfelcrumble:

Zutaten:

- 2 – 3 süße Äpfel in grobe Stücke geschnitten
- 2 EL geschnittene getrocknete Aprikosen
- 1 Auflaufform oder 4 – 6 kleine Ofenschalen gebuttert
- Ein Schuss Zitronensaft
- Etwas Apfellikör
- Zimt
- Wer möchte ein paar Rosinen
- 100g Mandelblättchen etwa
- 300g Butter weich
- 400g Mehl
- 240g Zucker

To Do:

- Die Apfelstücke zusammen mit den Aprikosen, dem Alkohol, Zitronensaft, Rosinen und Mandelblättchen vermengen und zur Seite stellen.
- Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen zerreiben, bis die Streusel entstanden sind.
- Die jeweilige Form mit Butter fetten. Die beiseite gestellte Apfelmischung mit dem entstandenen Saft darin verteilen und so mit den Streuseln bedecken, dass die Äpfel nicht mehr sichtbar sind. Wer möchte kann auch unter den Äpfeln am Fußboden schon ein paar Streusel auslegen und die Äpfel darauf verteilen.
- In den auf 180° vorgeheizten Grill in die indirekte Zone schieben und am besten auf 1 oder 2 Aluschalen stellen, dass die Wanne oder die Schalen nicht auf dem heißen Rost stehen. So lange backen, bis die Streusel goldbraun sind.
- Nun mit einer Kugel Eis servieren und schmecken lassen.