

GRILL & CO

GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

BASIC



Flammkuchen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

Für den Teig:

- 220 g Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 120 g Wasser
- 1/4 TL Salz

Für den Belag:

- 200 g Zwiebeln
- 150 g Crème fraîche
- 200 g geräucherter Bauchspeck in Würfeln
- Salz, Pfeffer und „für alle Fälle“(Culinarico)

Zubereitung:

Vorbereitung:

Alle Zutaten für den Teig in einen Mixtopf geben und 1 Minute auf höchster Stufe verarbeiten. Den glatten Teig aus dem Mixtopf nehmen und in Klarsichtfolie hüllen. Mit Klarsichtfolie bedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse vermengen. Die Masse dabei immer wieder abschmecken, bis sie die richtige Würze hat.

Mit „Für alle Fälle“ (Culinarico) abschmecken.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Er sollte dabei die Größe eines Backblechs erreichen. Anschließend den ausgerollten Teig mit der würzigen Crème fraîche Masse bestreichen. Die Zwiebelringe und den gewürfelten Bauchspeck darauf verteilen

Zubereitung auf dem Grill:

Den Pizzastein auf dem Grill bei hoher direkter Hitze vorheizen. Dann kann der fertig belegte Flammkuchen auf den Pizzastein gelegt werden. Diesen dann für ca. 6-10 Minuten indirekt grillen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	ca. 35 Minuten
Grillmethode:	Hohe indirekte Hitze (230° bis 270°) direkt vorheizen
Grillzeit:	ca. 6-10 Minuten

Lachsfilet auf Zedernholz

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

Für die Vinaigrette:

- 2 El Limettensaft
- 2 El weißer Balsamico
- 2 El Dijonsenf
- 2 El Honig
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl Salz
- 1/2 TL Knoblauch, granuliert
- 1/2 TL Schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 60 ml Olivenöl

Für den Lachs:

Lachseite auf der Haut ca. 1,5 kg
2 halbierten Limetten

Variante Grillkurs :

Salz
Pfeffer
Weber, Gourmet-Bratfisch-Gewürzshaker
Weber Danish-Smoked-Gourmetsalz
Dijonnaise

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Zutaten für die Vinaigrette in eine Schüssel geben. Das Olivenöl wird langsam nach und nach in die Schüssel mit den Zutaten gegeben. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen werden alle Zutaten gut miteinander vermischt und zu einer Emulsion aufgeschlagen. Das Lachsfilet parieren und portionsweise bis auf die Haut einschneiden. Das Lachsfilet wird mit der Haut nach unten auf ein Brett gelegt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend wird die Vinaigrette auf der Fleischseite gleichmäßig verteilt. Die Vinaigrette sollte dabei auch in die Einschnitte fließen. In die Einschnitte werden zum Schluss noch die halbierten Limettenscheiben gesteckt.

Für die Variante vom Grillkurs:

Lach mit Gourmet-Bratfisch-Gewürzshaker und dem Danish-Smoked-Gourmetsalz würzen. Nach 12 Minuten auf dem Brett mit Dijonnaise (Dijonmayonaise) bestreichen.



Zubereitung auf dem Grill:

Das gewässerte Zedernholz wird für ca. 5 Minuten bei direkter hoher Hitze zum rauchen gebracht. Danach auf indirekte hohe Hitze gehen, damit das Zedernholz nicht verbrennt. Jetzt wird die ganze Lachsseite mit der Haut nach unten auf das Zedernholz gelegt. Der Lachs wird 20 bis 25 Minuten bei geschlossenem Grill indirekt bei 180° bis 200° gegrillt.

Wenn möglich das Brett zwischen die Brenner legen damit ihr es mehrfach benutzen könnt.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Weber Zedernholzbrett, gewässert (mind. 2 Stunden)
Vorbereitungszeit:	ca. 15 Minuten
Grillmethode:	Direkte/Indirekte Hohe Hitze (180° bis 200°)
Grillzeit:	ca. 20 – 25 Minuten



Salatsauce auf Vorrat

Zutaten für ca. 16 Personen

Zutaten:

- 2-3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 TL Salz
- 40 g Zucker
- 20 g Senf
- 240 g Wasser
- 120 g Essig
- 120 g Öl nach Wahl

Zubereitung:

Vorbereitung der Salatsauce:

Knoblauch und Petersilie in einem Mixtopf zerkleinern und mit einem Spatel nach unten schieben. Die restlichen Zutaten - bis auf das Öl - dazu geben und ca. 10 Sekunden lang mit den zerkleinerten Kräutern und dem zerkleinerten Knoblauch vermischen. Zum Schluss das Öl zugeben und für 15 Sekunden mit den restlichen Zutaten vermengen, so dass eine homogene Sauce entsteht. Die fertige Sauce in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Salatsauce kann hier 1 bis 2 Wochen aufbewahrt werden. Vor Gebrauch immer schütteln.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -
Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
Grillmethode: -
Grillzeit: -



Frischkäsebaguette

Zutaten für 2 Baguettestangen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Frischkäse
- ½ Würfel Hefe
- 1 ½ TL Salz und Zucker
- 3 Eßlöffel Olivenöl
- 200 g Wasser lauwarm

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und 2 Minuten lang kneten. Nun den Teig an einen warmen Ort stellen und gehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe angenommen hat. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und zwei Baguettestangen formen. Danach den geformten Teig nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Grill und Pizzastein vorbereiten.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Pizzastein bei 200°C vorheizen. Danach die zwei geformten Baguettes auf den Pizzastein legen und für 20 bis 25 Minuten bei 200° bis 230° im Grill backen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	45 bis 60 Minuten
Grillmethode:	Indirekt bei mittlerer Hitze ca. 200°C
Grillzeit:	20 bis 25 Minuten



Black Angus Strip Steak

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- Black Angus Strip Steaks (ca 3-4 cm dick)
- Maldon Salz zum würzen

Zubereitung:

Vorbereitung:

Fleisch 1 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und von beiden Seiten mit dem Maldon Salz würzen. Das Fleisch dann für 20 bis 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In dieser Zeit kann der Grill vorbereitet werden.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill auf über 300° vorheizen.

Die Steaks über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel auf jeder Seite 2,5 bis 3 Minuten anbraten. Anschließend die Steaks bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel so lange weitergrillen bis sie den gewünschten Gargrad erreicht haben. Bei 4 cm Stärke und 180°-200° indirekter Hitze ca. 12 Minuten, danach noch 2-3 Minuten ruhen lassen.

Gargrad Kerntemperatur:

Rare	49°-52°C
Medium Rare	54°-56°C
Medium	57°-60°C
Medium Well	60°-65°C
Well Done (nicht schmackhaft)	mind. 68°C

Am besten Kerntemperaturfühler verwenden.



Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Weber Grillzange
Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Grillmethode: Direkte starke Hitze (über 300°C)
und indirekte Hitze (170° bis 200°C)
Grillzeit: ca. 6-8 Minuten



Gegrillte Champignons

Zutaten für ca 4 Personen

Zutaten:

- 12 große Champignons
- 4 Scheiben Serranoschinken, fein gewürfelt
- 2 rote Zwiebeln
- 50 g Crème Fraîche
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 2 EL Blatt Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Rapsöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Stiele der Champignons entfernen und die Pilze aushöhlen. Die Stiele und das Champignonfleisch würfeln, mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung in die Champignons geben.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für direkte Hitze auf 180° C inklusive ETCS Edelstahlrost vorbereiten. Den ETCS Grillrost mit Öl einpinseln und die Champignons hineinstellen. Den Korb im Grill platzieren und ca 15 Minuten grillen, bis die Champignons gar sind und eine goldbraune Kruste haben.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	ETCS Gemüsekorb
Vorbereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Grillmethode:	Direkte Hitze bei ca. 180°C
Grillzeit:	ca. 15 Minuten

Gespickter Schwäbisch-Hällischer Schweinerücken

Zutaten für ca 4 Personen

Zutaten:

- Ca. 1 ½ kg Schweinerücken
- 10 Knoblauchstifte
- ca 8 Lorbeerblätter in Wasser eingeweicht
- einige Rosmarinzwige
- Kräuterrub (z.b. von Grillzauber)
- Bockbier in der Sprühflasche
- 1 Heubett (Meat) von Axtschlag

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Schwarte mit einem scharfen Messer bis zum Fleisch rautenförmig einschneiden, dabei darauf achten, dass dieses nicht verletzt wird. Die Lorbeerblätter, den Knoblauch und Rosmarin gleichmäßig in den Fettritzen verteilen. Das Fleisch rundherum mit dem Kräuterrub würzen.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill auf indirekte mittlere Hitze vorbereiten (170-190°C).

Wasserschale in den Grill stellen.

Den Schweinerücken auf das Heubett in die indirekte Zone legen und ca. 2,5 Stunden garen, bis die Kerntemperatur ca. 68 °C erreicht hat. Während der Garzeit immer wieder mit dem Bockbier besprühen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Grillmethode: indirekte mittlere Hitze (170° bis 190°C)

Grillzeit: ca. 2,5 Stunden



Gegrillte Kartoffelspiesse

Zutaten für ca 4 Personen

Zutaten:

- 600 g kleine Kartoffeln (z.b Drillinge)
- ½ TL Kümmel
- 3 Zucchini und Zwiebeln
- 1 Paprika gelb und rot
- 100 g Cocktailtomaten rot
- Bullenhitze (Culinarico)
- Reisöl

Zubereitung:

Vorbereitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel ca 12-15 Minuten kochen. Anschließend kurz unter kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen, so lassen sie sich besser pellen. Zucchini waschen, der Länge halbieren und in grobe Stücke schneiden. Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Tomaten waschen und den Strunk entfernen. Zwiebeln schälen und vierteln. Kartoffeln nun abwechselnd mit dem Gemüse aufspießen, so dass diese schön bunt sind. Mit Reisöl bestreichen und würzen.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill auf direkter starker Hitze 240 – 280° C vorbereiten. Die Spiesse von jeder Seite ca. 5 Minuten direkt grillen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -
Vorbereitungszeit: ca.30 Minuten
Grillmethode: direkte starke Hitze
Grillzeit: ca. 10 bis 12 Minuten



Kräuterfrischkäse

Zutaten für ca 4 bis 6 Personen

Zutaten:

- 150g Frischkäse
- 100g Joghurt
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Stück Limone
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 1 EL Petersilie fein geschnitten
- Kräuterrub (von Grillzauber) oder Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung Kräuterfrischkäse:

Knoblauch schälen und fein würfeln.

Frischkäse und Joghurt verrühren, mit Limonensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer oder Kräuterrub abschmecken. Zum Schluss die Kräuter zugeben und mit Olivenöl verfeinern.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -
Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten
Grillmethode: -
Grillzeit: -

Apple Crumble mit Calvados

Zutaten für ca 4 Personen

Zutaten:

- 4 Große Äpfel
- 30 g Zucker
- 2 EL Calvados

Streusel:

- 100 g brauner Zucker
- 150 g Mehl
- 150 g Haferflocken
- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- ½ TL Zimt

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Auf dem Seitenkocher oder dem Herd die Hälfte der Äpfel mit dem Calvados und Zucker zu Mus einkochen. Herunternehmen, etwas abkühlen lassen und die restlichen Äpfel dazugeben. Die Masse in eine gefettete, feuerfeste Auflaufform füllen. Für die Streusel alle Zutaten gut vermengen und über die Äpfel geben.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für indirekte Hitze (170-180°C) vorbereiten. Auflaufform indirekt auf den Grill stellen und etwa 20 Minuten grillen, bis die Streusel goldbraun sind.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Auflaufform
Vorbereitungszeit:	ca. 35 Minuten
Grillmethode:	Indirekte Hitze (170° - 180°C)
Grillzeit:	ca. 20 Minuten

Tarte Tatin

Zutaten für ca. 20 Personen

Zutaten:

- 8 Äpfel (Gala)
- 8 EL brauner Zucker
- 150 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Blätterteige

Gourmet Crème:

500 ml Crème double

8 EL Espresso

4 EL Puderzucker

8 Tropfen Wasser mit Orangengeschmack (oder eine Prise Zimt)

2 msp Tonkabohne

Zubereitung:

Vorbereitung:

1. Butter und Zucker in den Geflügelhalter füllen.

2. Äpfel schälen und in Viertel schneiden, entkernen und im Geflügelhalter anordnen, mit einer Prise Salz bestreuen.

Gourmet Crème:

3. Alle Zutaten miteinander vermischen und kühl stellen.

Zubereitung auf dem Grill:

1. Den Grill für indirekte Hitze bei ca. 200°C vorbereiten. Bei der Verwendung eines Holzkohlegrills wird ein ½ gefüllter Weber® Rapidfire™ Anzündkamin mit entzündeten Briketts benötigt.

2. Den Geflügelhalter auf den Rost stellen und den Inhalt für 10-15 Minuten kochen. Die Äpfel mit dem Blätterteig bedecken und für 20-25 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Informationen zum Grillen:

Ausrüstung:	Deluxe Geflügelhalter
Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Grillmethode:	Indirekte Hitze (200°C)
Grillzeit:	40 Minuten

Currygewürzmischung auf Vorrat

Zutaten:

- 40 Gramm Zimt
- 20 Gramm Cumin
- 40 Gramm Senfpulver
- 400 Gramm Purple Curry (Ingo Holland im Internet)

Zubereitung:

Zutaten einfach zusammenmischen für ein großes Glas .
Beim Currysauce Rezept brauchen wir jeweils 3 EL

Rubandsmoke Currywurst mit Purple Currysauce

Zutaten für 20 Currywürste

Zutaten:

- 2 Dosen Mango (100 ML Saft auffangen) optional: 2 Chipotle in Adobosauce
- 2 Dosen Red Bull Cola Chipotle Tabasco oder normalen
- 1 Gemüsezwiebel gross (gewürfelt) Tabasco für mehr Schärfe
- 3 Knoblauchzehen (klein gewürfelt)
- 3 EL Currygewürzmischung (siehe extra Rezept)
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 TL Ingwerpulver oder frisch klein gewürfelt
- 400 Gramm stückige Tomaten/ 1 Rinderbrühwürfel
- 500 Gramm Ketchup und Saft von einer Limette
- brauner Zucker

Zubereitung:

den aufgefangenen Mangosaft aus der Dose auf 500 ML mit Red Bull Cola auffüllen und zusammen mit den Mangos in einen Kochtopf geben. Die Flüssigkeit auf 20% einkochen (sieht dann aus wie Mangomus). Die Zwiebel und den Knoblauch mit etwas Rapsöl in einem zweiten Topf mit 1TL Zucker anschwitzen. Dann 3 EL Currygewürzmischung 1 TL Sambal Oelek und 1 TL Ingwer dazugeben und 1 Minute mit anschwitzen.

400 Gramm stückige Tomaten, 500 Gramm Ketchup , 1 Rinderbrühwürfel und Saft von einer Limette zugeben und 10 Minuten bei niedriger Hitze kochen . Während es leicht köchelt wer möchte die zwei Chipotle und ein EL der rauchigen Adobosauce in der sie liegen zugeben. Wer es noch schärfer mag gibt noch ein wenig Tabasco dazu. Jetzt mit einem Pürierstab auf die gewünschte Konsistenz pürieren (ich mag es wenn noch Stücke drin sind) und nochmal ca 15 bis 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln und dabei regelmässig umrühren. Fertig ist die Rubandsmoke Currysauce.

Jetzt einfach die Bratwürste (im Seminar waren es Kalbsbratwürste) bei niedriger Temperatur braten(Brenner auf kleinste Stufe Deckeltemperatur 250 Grad) auf eine Kerntemperatur von 71 Grad und schon hast du die perfekte Currywurst.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Kochtopf, Rührlöffel und Pürierstab

Vorbereitungszeit: ca 45. Minuten

Süßkartoffelpüree mit Crunch vom Zedernholzbrett

Zutaten als Beilage zur Currywurst für 6 Personen

Zutaten:

- 200 Gramm Süßkartoffel
 - 400 Gramm Kartoffel
 - 20 bis 40 ML Sahne
 - 1 /2 Butter
 - 2 TL Salzflocken (Murray River Salt Grill und Co)
 - 3 TL Pommegewürz von Culinarico
 - (Grill und Co oder Online bei Culinarico)
 - 1 Messerspitze Muskat
 - Pfeffer nach Gefühl
- Crunch: 5 EL Pankomehl (Supermarkt)
5 EL flüssige Butter
40 Gramm Parmesan

Zubereitung:

Die beiden Kartoffelsorten in einem Topf mit Salzwasser ca 25 Minuten weichkochen. Herausnehmen und schälen. Die Kartoffeln nun mit dem Pommegewürz dem Salz und dem Pfeffer würzen und eine Messerspitze Muskat dazugeben. Die halbe Butter dazugeben und das ganze nun mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten. Je nach Konsistenz evtl. noch Sahne dazugeben (Sollte nicht zu flüssig werden da es sonst vom Brett läuft). Das Püree nun auf einem Zedernholzbrett verteilen und vom Rand ca 1 cm Platz lassen. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen ca 200 Grad.

Für den Crunch die Butter den Parmesan und das Pankomehl in einer Schale vermischen und auf das Püree geben. Das Brett nun auf einen Brenner des Gasgrills stellen und wenn es anfängt zu rauchen in den indirekten Bereich ziehen (zwischen die Brenner) und ca 20 Minuten bei 200 Grad auf dem Grill lassen. Wenn der Crunch schön Farbe bekommen hat ist das Püree fertig

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Zederholzbrett, Kochtopf, Kartoffelstampfer
Vorbereitungszeit: ca 45. Minuten
Grillen: indirekt 200 Grad ca 20 Minuten

Spice Blend Zuchinispaghetti im Baconmantel

Zutaten für 6 Portionen

Zutaten:

- 12 Scheiben Bacon
- 2 Zucchini klein
- kleine Möhren, geschält
- Olivenöl
- Knoblauch, gehackt 1 Zehe
- Don Marco's Toscana Rub (Grill&Co)
- Parmesan, gehobelt
- Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Bacon mit Hilfe einer Muffinform oder zusammengerollter Alufolie zu Schälchen formen und bei mittlerer indirekter Hitze leicht knusprig garen. Die Zucchini mit Hilfe eines Spiralschneiders in dünne Spaghetti ähnlichen Spiralen schneiden. Nach Belieben die Hälfte vorher schälen um den Schalenanteil geringer zu halten. Die Möhren ebenfalls zu kleinen Spiralen schneiden, oder wenn kein Spiralschneider vorhanden zu kleinen Streifen verarbeiten. Mit Olivenöl vermischen und mit etwas Toscana Gewürz sowie einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Knoblauch hacken und mit Olivenöl auf dem Grill in einer heißen Pfanne oder Griddle anbraten. Dann die Zucchini zugeben und unter Rühren kurz anbraten. Wenn das Gemüse schön angeröstet ist, aber noch Biss hat, vor der Griddleplatte nehmen und in eine Schüssel geben. Die Zuchinispaghetti mit Gabel und Löffel portionsweise aufrollen und in die Baconschalen geben.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: 1 Muffinformel oder Alufolie, Spiralschneider der Gussplatte
Vorbereitungszeit: ca 30 . Minuten
Grilltemperatur: 180 °C indirekt. Bis Bacon leicht knusprig ist.

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 20 Kuchlein

Zutaten:

- 300 g Butter
- 300 g Schokolade (dunkle Kurvetüre)
- 10 Eier
- 390 g Zucker
- 185 g Mehl
- 60 g Kakao
- Etwas geschmolzene Butter oder Trennspray um die Muffinform zu fetten

Zubereitung:

1. Auf dem Seitenkocher oder Herd die Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Währenddessen die Eier und Zucker in einer Küchenmaschine aufschlagen, bis die Masse weiß ist.
3. Das Mehl mit dem Kakao mischen und sieben.
4. Die Schokoladen-Butter Masse vorsichtig mit der Eier-Zucker Masse verrühren und zum Schluss die Mehlmischung unterheben. So schnell wie möglich in die vorbereitete Muffinform.
5. Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten.
6. Den Kuchen auf dem Rost platzieren und etwa 8 Minuten indirekt beim Weber Hitzeschild unter der Muffinform platzieren. Vor dem Backen glänzt die Teigoberfläche. Wenn kein Glanz mehr zu sehen ist, ist der Kuchen fertig. Die Stäbchenprobe ist nicht möglich, wenn ein flüssiger Kern gewünscht ist. Ihr könnt den Kuchen auch normal backen. In diesem Fall verlängert sich die Backdauer um etwa 3 bis 4 Minuten.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Muffinsformel, Weber Hitzeschild (Grill&Co)
Vorbereitungszeit: 30. Minuten
Grilltemperatur: 170 °C indirekt. Ca. 8-9 Minuten

French Croissant-Auflauf mit Bananen und Zartbitterschokolade

für 5 bis 6 Personen

Zutaten:

- 1 EL weiche Butter
- 3-4 große altbackene Croissants, insgesamt etwa 250 g
- 2 reife, aber noch feste Bananen, geschält und quer in 1 cm dicke Scheiben geschnitten.
- 90 g Zartbitterschokotropfen oder Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 2 Eier (Größe L)
- 4 EL Zucker
- ¾ TL Vanille-Extrakt
- ¼ TL grobes Meersalz
- 240 g Sahne
- 240 ml Milch

FÜR DIE SCHLAGSAHNE:

- 360 g Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 EL Vanille-Extrakt

Zubereitung:

1. Den Grill für direkte und indirekte schwache bis mittlerer Hitze (etwa 180 °C) vorbereiten. Die Grillplatte oder Pfanne mit der Butter ausstreichen. Die Croissants in mundgerechte Stücke zerpfücken und in eine große Schüssel geben.
2. Bananen und Schokolade zu den Croissants geben und alles vermengen.
3. In einer mittelgroßen Schüssel die Eier mit dem Zucker, dem Vanille-Extrakt und dem Salz gründlich verquirlen. Sahne und Milch unterrühren.
4. Die Croissantmischung mit der Sahne-Eier Milch übergießen. Mit einem Teigschaber alles behutsam vermengen. Die Mischung gleichmäßig in der vorbereiteten Grillplatte oder Pfanne verteilen.
5. Über **direkter schwacher mit mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10 Min. backen, um den Garprozess in Gang zu setzen. Danach **über indirekter schwacher bis mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel weitere 25-35 Min. backen, bis die Masse in der Mitte gestockt, locker aufgegangen und schön gebräunt ist, dabei die Grillplatte oder Pfanne alle 10 Min. ein wenig drehen. Vom Grill nehmen.

French Croissant-Auflauf mit Bananen und Zartbitterschokolade

für 5 bis 6 Personen

6. Für die Schlagsahne die Sahne mit Zucker und Vanille-Extrakt in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder Handmixer schlagen, bis weiche Spitzen stehen bleiben. Den Auflauf warm auf einzelnen Desserttellern mit jeweils 1 Klecks Schlagsahne obendrauf servieren.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Runde Grillplatte oder Gusseiserne Pfanne (Ø 30 CM)
Zubereitungszeit: 15. Minuten
Grilltemperatur: 180 °C direkt und indirekt. Etwa 40 Min.