GRILL&CO

GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

BEST OF MEAT II

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Baby Back Ribs vom toskanischem Landschwein mit Orangen-Mop

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

4 Kotelett Rippen-Stränge

Rub:

- 5 EL Brauner Zucker
- 1 EL Salz
- 1 EL Chili, gemahlen
- 1 EL Knoblauchpulver
- 3 EL Paprika, mittelscharf
- 1 EL Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Zwiebelpulver
- 2 EL Sesam

Mopp-Sauce:

0,5 L Orangensaft
2 EL des Rubs
2 Knoblauchzehen im Ganzen, ohne Schale
3 EL Honig
1 EL Ingwer, gemahlen

Zubereitung:

Vorbereitung:
Die Rippchen mit dem Rub einreiben und für 12 Stunden in Frischhaltefolie im Kühlschrank marinieren. Den Smoker auf 120°C aufheizen und die Temperatur halten. Die Zutaten für die Mopp-Sauce miteinander in einem Topf aufkochen und zu einer streichbaren Sauce reduzieren. Die Rippchen mit der Fleischseite nach unten für zwei Stunden smoken, nach zwei Stunden drehen und mit der Sauce einpinsen.

Innerhalb der gesamten Garzeit von ca 3 ½ bis 4 ½ Stunden je nach Stärke der Ribs insgesamt 3x mit der Mopp-Sauce bestreichen. Die Rippchen sind fertig, wenn sich die Knochen herausziehen lassen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	ca. 12-13 Stunden
Grillmethode:	Smoken bei ca 120°C
Grillzeit:	3 ½ bis 4 ½ Stunden

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Limousin Lammcarree mit Mafia Coffee Rub und gegrillten Salatherzen

Zutaten:

- Lammkarree
- Phase
- Don Marco‘s Mafia Coffee Rub
- Parmesan

Zubereitung:

Vorbereitung:
Entferne gegebenenfalls überschüssiges Fett und Silberhaut vom Lammkarree und pinsele es anschließend mit Phase ein.
Jetzt das Mafia Coffee Rub mit Parmesan mischen (zu gleichen teilen) um später die Lammkarree‘s zu überbacken. Lamm auf der Fettseite ca. 4-5 Minuten angrillen. Bei Flammenbildung die Lammkarree‘s immer wieder auf dem Grill umverteilen. Das Lammkarre auf ein Hitzeschild legen und auf der Fettseite die Rub-Parmesan Mischung verteilen. Jetzt im indirekten Bereich fertiggaren (Kerntemperatur ca 54°C bis 57°C). Das Lamm zusammen mit den gegrillten Salatherzen auf Tellern anrichten.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Hitzeschild
Vorbereitungszeit:	20 Minuten
Grillmethode:	direkt und indirekt (160°C)
Grillzeit:	25 Minuten

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Gegrillte Romana-Salatherzen

Zutaten:

- Romana-Salatherzen
- Olivenöl
- Don Marco‘s Mafia Coffee Rub
- Sylter Salatsauce
- Murray River Salt
- Pfeffer
- Parmesan

Zubereitung:

Vorbereitung:
Romanasalatherzen mit Olivenöl und mit Murray River Salt würzen. Über mittlerer, direkter Hitze die Schnittseite ca. 30-45 Sekunden pro Seite angrillen. Dann umdrehen und die in den indirekten Bereich legen. Auf die Schnittseite etwas Parmesan streuen und schmelzen lassen. Das Sylter Salatdressing mit 1 EL Coffee Rub mischen und zusammen mit dem gegrillten Salat anrichten

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Hitzeschild
Vorbereitungszeit:	15 Min
Grillmethode:	direkt und indirekt
Grillzeit:	5-10 Minuten

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Umami Surf und Turf Burger

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Hamburgerbrötchen (Rub and Smoke-Burgerbuns)
- 4 Patty a 200g aus Wagyu-Rindernacken
- 8 Riesengarnelen (Gamba Carabinieri)
- Mojo Verde (siehe Rezept)
- Rucola und Balsamico-Essig
- Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten
- Salatblätter
- Parmesan
- Trüffelmayonaise (Siehe Rezept)
- Frischer Trüffel mit Himbeeressig
- Salz, Pfeffer und Chili

Zubereitung:

Vorbereitung:
Burgerbrötchen aufschneiden und die Schnittflächen anbraten. Die Unterseite des Brötchen mit der selbstgemachten Trüffelmayonaise bestreichen und mit dem Rucola (mit Balsamicoessig und Olivenöl angemacht) belegen.

Das Wagyu-Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und 4 Pattys a 200 g formen. Die Gamba Carabinieri schälen und entdarmen. Die Pattys und die Garnelen in der Pfanne mit Butterschmalz, etwas Salz, Pfeffer und Chipotle-Chili braten.
Ca. 1-2 Gambas auf das Patty legen, über die Garnelen etwas „Mojo Verde“ geben und mit Tomatenscheiben garniert.

Fertig ist der „Umami“-Burger!

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Grillmethode:	direkt
Grillzeit:	ca. 10 Minuten

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Mojo Verde

Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Thymian
- 1 kleinen Spritzer Zitronensaft + Balsamico
- 250 ml Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Knoblauch und die Kräuter grob hacken und in einen Mörser geben. Mit einer Prise Meersalz zu einer Paste verreiben und das Olivenöl dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	-
Grillmethode:	-
Grillzeit:	-

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Rub and Smoke Burgerbuns

Zutaten für 10 Buns a 90g

Zutaten:

- 200ml warmes Wasser
- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe (Nein Nein Nein Trockenhefe geht nicht!)
- 35g Zucker
- 10g Salz
- 80g weiche Butter
- 500g Mehl Typ 550
- 1 Ei

Zubereitung:

Vorbereitung:
Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig an einem warme Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach aus dem Teig 90g Buns machen mit etwa 10 bis 11 cm Durchmesser. Die Buns auf einem Pizzastein mit Backpapier legen und mit Eigelb und Sesam bestreichen. Nun nochmal für 1 Stunde ruhen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken.

Zubereitung auf dem Grill:
Den Grill für indirekte Hitze auf ca. 200 Grad vorheizen. Jetzt die Buns für etwa 16 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Nun die Buns auf einem Küchengitter abkühlen lassen und fertig sind die perfekten Hamburgerbrötchen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	ca. 2 ½ Stunden
Grillmethode:	Indirekte Hitze (180°C bis 200°C)
Grillzeit:	ca. 16-20 Minuten

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Trüffelmayonaise mit Himbeeressig

Zutaten:

- 175 ml Sonnenblumenöl (eventuell einen Teil Öl mit Haselnussöl ergänzen)
- 25 ml Trüffelöl (gibt‘s im Feinkostlasen)
- 3 Eigelb (möglichst frisch)
- 1-2 TL scharfer Senf (am besten Dijon)
- 1-2 El Zitronensaft (frisch gepresst)
- Salz
- Weißer Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

Vorbereitung:
Eigelb mit einer Prise Salz, 1 EL Zitronensaft und dem Senf in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handmixer schön schaumig schlagen. Das Öl zusammen in einen Messbecher geben und zuerst nur tropfenweise (Wichtig!) einrühren, bis die Masse anfängt zu emulgieren.

Dann das restliche Öl in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zugeben, bis die Mayo eine schöne, cremige Konsistenz hat. Nochmal mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken - fertig.

Schmeckt verboten lecker! (auch zu handgemachten Pommes)

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	-
Grillmethode:	-
Grillzeit:	-

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Kräuterquark

Zutaten:

- 150g Quark
- 100g Creme Fraiche
- Salz und Pfeffer
- Etwas Kerbel
- Zitrone
- Petersilie
- Schnittlauch

Zubereitung:

Vorbereitung:
Den Quark und die Creme Fraiche verrühren. Die Kräuter fein schneiden und alles mit Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

Informationen zum Grillen:

Hilsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grillmethode:	-
Grillzeit:	-

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Drillinge im Salzteig

Zutaten:

- 2 Kg Drillinge
- 600g Meersalt
- 300g Mehl
- 2 EL Öl
- Etwas Wasser

Zubereitung:

Vorbereitung:
Die Drillinge waschen und danach Salz, Mehl und Öl vermengen und das Wasser nach und nach beigeben bis ein schöner Teig entsteht. Den Teig ausrollen und die Kartoffeln einzeln einpacken. Man kann den Teig auch in eine Auflaufform ausbreiten, die Kartoffeln beigeben und mit dem restlichen Teig bedecken.

Die Bälle bei ca. 180°C Umluft rund 45 Minuten garen.

Informationen zum Grillen:

Hilsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grillmethode:	indirekt 180°C
Grillzeit:	45 Minuten

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Sticky Carottes

Zutaten:

- 1 Bd. Möhren (12 Stk.)
- 2 EL Ahornsirup, Salz

Zubereitung:

Die Karotten kurz (3 Min.) blanchieren. Dann mit Ahornsirup und Salz würzen und bei starker Hitze kurz grillen, bis diese schön karamellisieren.

Informationen zum Grillen:

Vorbereitungszeit:	-
Grillmethode:	-
Grillzeit:	-
Grillzeit:	-

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Schokoladen-Trüffel-Krapfen

Zutaten:

- 175g Butter
- 3 Eier
- 115g Mehl
- 250g Zucker
- 1/3 TL Salz
- 175g dunkle Schokolade
- 1/2 Vanilleschote oder 2 TL Vanillezucker
- Außerdem frische Beeren und Butter zum Frittieren

Zubereitung:

Vorbereitung:
Zu Beginn werden Butter und Schokolade geschmolzen. Eier, Zucker und Vanilleschote/-Zucker werden in einer Schüssel vermischt, während Mehl und Salz in einer zweiten Schüssel vermengt werden. Wenn Schokolade und Butter abgekühlt sind, wird zunächst die Eiermasse in Schokolade gerührt und anschließend mit dem Mehl gemischt.

Zubereitung auf dem Grill:
Den Grill auf indirekte mittlere Hitze heizen und den Ebelskiver mit Butter bestreichen. Danach versieht man jede Vertiefung mit Teig, verteilt die Beeren darauf und gibtden restlichen Teig dazu. Anschließend setzt man den Ebelskiver auf den Grill. Nach ca. 12-15 Minuten sind die Schokoladen-Trüffel-Krapfen fertig.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Ebelskiver-Einsatz
Vorbereitungszeit:	-
Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Grillzeit:	ca. 12-15 Minuten

Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044