

GRILL & CO

GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

WILDGRILLEN



GRILL & CO

Wildgewürz

Zutaten:

- 6 EL Gewürzsalz (1/3 Salz, 1/3 Curry z.B. Purple Curry, 1/3 Paprika z.B. Pimenton de la Vera)
- 2 TL Majoran
- 2 TL Rosmarin, gemahlen
- 1 TL Kardamon, gemahlen
- ½ TL Muskatnuss
- ½ TL Anis
- ½ TL rosa Beeren zerstoßen
- ½ TL Piment
- 1 TL Wacholderbeeren, gemahlen
- ½ TL Zimt
- 2 TL Purple Curry

Zubereitung:

Zutaten gründlich miteinander vermischen

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Mörser
Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

GRILL & CO

Orangenbutter

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 100 g weiche Butter
- 4 TL abgeriebene Schale von 1 Bio Orange
- 2 TL fein gehackter Rosmarin
- Murray River Salt
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten mit der Gabel zu einer glatten Masse zerdrücken. Dann kalt stellen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Gabel
Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

GRILL & CO

Wildentenbrust mit Lumi-Lumi Glasur

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Wildentenbrüste
- 1 ½ EL Paprika Edelsüß oder Pimenton de la Vera
- 1 EL Garam Masala
- 1 TL getrocknete Orangenschalen (Culinarico)
- 1 ½ TL Murray River Salt
- 2 EL Lumi Lumi Marinade
- 1 TL Ingwer
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 EL Orangensaft
- 2 EL Balsamico Essig

Zubereitung:

Aus Lumi Lumi Marinade, Ingwer, Honig, Orangensaft, Balsamico und Zimt eine Marinade dickflüssig einkochen. Aus Paprikapulver (evtl. Pimenten de la Vera) Garam Masala und Orangen eine Gewürzvermischung mischen. Das Fett der Entenbrüste bis zum Fleisch einschneiden. Fettseite mit Murray River salzen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung würzen. Mit der Fettseite auf eine Gussplatte legen und das Fett auslassen bis es knusprig ist. Umdrehen und ca 6-8 Minuten fertig braten. Fettschicht laufend mit der Marinade einpinseln. Dazu schmeckt Rotkohlstudel (siehe Rezept).

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -
Kerntemperatur: 62 °C
Grillmethode: Direkte Hitze (200 °C), indirekte Hitze (170°C)
Grillzeit: ca 10 Minuten

GRILL & CO

Rotkohl mit Chili aus dem Grillwok

Zutaten:

- 1 Rotkohl gross (in feine Streifen geschnitten)
- 1 Gemüsezwiebel (fein gehackt)
- 1 Chili mittelscharf in feine Ringe geschnitten.
- 4 EL Balsamico Essig
- ½ EL Rotwein (evtl. Portwein)
- 3 EL Rapsöl oder evtl. Enten oder Gänsefett
- 2-3 Orangenöl (Antikleia)
- Salz
- Pfeffer
- Stokes Cranberry Orangen Sauce 2 EL
- 1 Prise Chakalaka evtl. Purple Curry

Zubereitung:

Das Öl oder Fett im Wok erhitzen. Zwiebeln glasig anbraten. Die Rotkohlstreifen etwas durchkneten damit sie weich werden und in den Wok geben. Anbraten bis der Rotkohl noch weicher wird. Dann mit dem Rotwein ablöschen unter ständigem rühren bissfest braten. Mit Chili, Balsamico, Orangenöl, Chakalaka, Salz, Pfeffer und Stokes Cranberry Orangen Sauce abschmecken.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Grillmethode:	-
Grillzeit:	ca. 30 Minuten Wok

GRILL & CO

Preiselbeerschmand

Zutaten für 10 Personen

Zutaten:

- 400 g Schmand
- 2 EL Zitronensaft
- Abrieb von ½ Zitrone
- 1 EL Ahornsirup
- 6 EL Wildpreiselbeeren
- 1 EL Kackaopulver
- 2 EL Orangenkonfitüre
- 2 EL Meerrettich aus dem Glas
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

Alle Zutaten vermengen und kalt stellen.

Informationen zum Grillen:

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

GRILL & CO

Wildburgerpatties aus dem Wildschweinnacken

Zutaten für 10 Personen

Zutaten:

- 2 KG Wildschweinnacken oder Abschnitte ohne Sehnen von Reh und Hirsch in 2-3 cm große Stücke geschnitten
- 200g Lardo (italienischer weißer Speck) in 2x2cm große Würfel geschnitten
- ca 300-400g Gorgonzola
- Murray River Salt
- auf Wunsch 2 EL frische Majoranblätter und 40ml guter Gin untermischen

Vorbereitung:

Fleisch mit dem Lardo grob wolfen. In jedes Patty 1 Stück Gorgonzola einarbeiten und mit der Burgerpresse 180-200g Pattys formen. Kuhle in die Mitte drücken damit die Pattys schön flach bleiben. Von beiden Seiten mit Murray River Salt würzen und mindestens nochmal 2 Stunden kalt stellen.

Insgesamt ca. 8 Minuten grillen.

Burgeraufbau: Roggenbun/Wildpreiselbeerschmand/Rucola/Wildschweinpatty/Birnen-Cranberry Jam bei Beginn ca. 280 °C)

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Grillmethode: direkte und indirekte Hitze (Kerntemperatur 55-57°C)

Grillzeit: ca. 8-10 Minuten

GRILL & CO

Birnen-Cranberry Jam

Zutaten für 4 Burger

Zutaten:

- 100g Cranberries
- 200g Birne aus der Dose + 1 Birne in Stücke geschnitten
- 30g Zucker
- 200ml Birnensaft
- Salz
- Zucker
- Zimt
- Balsamico
- Speisestärke

Zubereitung:

Für die Jam den Zucker karamellisieren. Dann mit dem Birnensaft ablöschen. Einkochen lassen und mit Salz, Zucker, Zimt und Balsamico abschmecken. Die Birnenstücke und die Cranberries unterheben und mitköcheln lassen. Mit etwas angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Wokpfanne
Vorbereitungszeit: 10 Minuten (ca. 20 Minuten einkochen)
Grillmethode: -
Grillzeit: -

GRILL & CO

Rehrücken auf dem Knochen aus dem Smokywoodrauch

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Rehrücken mit Knochen und Filet ca. 2kg
- 3 EL Wildgewürz (Culinarico) oder eigene Mischung (siehe Rezept)
- 2 TL Thymian Frisch oder gemahlen
- 2 EL Curry (Purple Curry von Ingo Holland)
- Salz (nach dem auslösen)
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl mit Orange oder hochwertiges nicht aromatisiertes Öl

Zubereitung:

Den Rehrücken parieren und die Silberhaut entfernen, und den Knochen nicht auslösen. Das Wildgewürz mit Thymian und Purple Curry mischen. Den Rehrücken mit dem Orangenöl einreiben und nicht zu intensiv würzen. Watersmoker auf 100-120 °C einregeln und den Rehrücken bis zu einer Kerntemperatur von 56-58°C grillen. Vor dem Anrichten vom Knochen lösen und Salzen. Auf Wunsch pfeffern aus der Mühle. Als Beilage das Kürbisgemüse aus dem Dutch Oven mit Quarkdip servieren.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Watersmoker
Vorbereitungszeit:	ca. 30 Minuten
Grillmethode:	Niedrigtemperatur Watersmoker ca. 120°C
Grillzeit:	ca. 1 ½ Stunden. Kerntemperatur 56-58°C

GRILL & CO

Kürbisgemüse aus dem Dutch Oven

für 10-20 Personen

Zutaten:

- 1 Hokkaido Kürbis
- Erdnussöl
- 2 rote Zwiebel gross (kleine Würfel geschnitten)
- Kürbiskernöl
- Thymian frisch
- Salz (Murray River Salt)
- Pfeffer
- Chakalaka Culinarico

Zubereitung:

Den Kürbis in Würfel von ca. 1½ cm Kantenlang schneiden. Erdnussöl im Weber Dutch Oven bei direkter Hitze heiß werden lassen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Kürbiswürfel zugeben und ca 15-20 Minuten weichgaren. Thymianzweig mit in den Dutch Oven geben. Am Ende der Garzeit mit Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Dutch Oven
Vorbereitungszeit:	ca. 30 Minuten
Grillmethode:	Direkte und indirekte Hitze
Grillzeit:	ca. 15-20 Minuten

GRILL & CO

Kaiserschmarrn aus der Gusspfanne

für 10 Personen

Zutaten:

- 50g Butter
- 5 Bio Eier
- 350g Mehl
- 700 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 4 EL Zucker
- 100g getrocknete Zwetschgen
- 4 EL Zwetschgen Konfitüre
- 20 ml Zwetschgenbrand
- 1/2 TL Zimt

Zubereitung:

Die getrockneten Zwetschgen mit der Konfitüre, dem Zimt und dem Brand vermischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Das Eigelb mit dem Mehl dem Zucker und der Milch zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben. Butter in der Gußpfanne bei direkter Hitze aufschäumen lassen. Teig eingießen und bei indirekter Hitze (160°C) ca. 30 Minuten fertig backen. Danach mit eine Gabel in unregelmäßige Stücke zupfen. Direkte Hitze zuschalten und kurz anrösten. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen und mit Zwetschgensauce servieren.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Weber Dutch Oven oder Weber-Wok
Vorbereitungszeit: -
Grillmethode: -
Grillzeit: -