

# GRILL & CO

## GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE



# GRILL & CO

## Lachs Flammkuchen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

### Zutaten:

#### Für den Teig:

- 1/3 Hefewürfel
- 4 EL Olivenöl
- 150 ml Buttermilch
- 1 1/2 TL Salz
- 375 g Mehl

#### Für den Belag:

- 300g milder Ziegenfrischkäse
- 1 TL 7-Pfeffer-Mix (Culinarico)
- 300g milder Ziegenfrischkäse
- 100g Creme fraiche
- 200g Räucherlachs (in Scheiben)
- 1 roter Apfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1/2 Bund Dill
- 4 TL Honig

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Hefe zerbröseln und in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Buttermilch, 1 1/2 TL Salz und das Olivenöl zugeben und 5 Minuten kneten bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Teig auf der Arbeitsfläche gut durchkneten und zur Kugel formen. In eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedecken, und 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Teig ca. 2 mm dünn ausrollen. Den Grill auf 250°C 20 Minuten lang vorheizen. Pfeffer mit Ziegenfrischkäse und Creme fraiche verrühren. Lachs in Stücke zupfen und kalt stellen. Äpfel waschen, in sehr dünne Scheiben (oder hobeln) und sofort mit Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden. Dill klein hacken. Flammkuchenteig mit der Ziegenkäse-Creme fraiche bestreichen und mit Apfelscheiben belegen. Im vorgeheizten Grill ca. 10 Minuten backen. Sofort mit Lachs belegen, mit Dill bestreuen und mit Honig beträufeln.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	ca. 35 Minuten
Grillmethode:	Hohe indirekte Hitze (240° bis 270°C)
Grillzeit:	ca. 10 Minuten

# GRILL & CO

## Jakobsmuschel-Garnelen Salat

Zutaten für ca. 4 Portionen

### Zutaten:

4 EL Reissessig	8 ausgelöste Jakobsmuschel
Schale und Saft von 1 Bio Orange	8 Riesengarnelen
4 EL Dijon Senf	125g junger Blattspinat
4 EL Honig	1 kleine rote Paprikaschote
1 EL Sojasauce	100g Zuckerschoten
3 TL grobes Meersalz	
1 TL Knoblauch granuliert	
1 TL 7-Pfeffer-Mix	
100 ml Olivenöl	
1 TL geröstetes Sesamöl	

### Zubereitung:

#### Vorbereitung Vinaigrette:

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl und das Sesamöl vermischen. Unter ständigem Schlagen das Olivenöl in feinem Strahl dazugießen, dann das Sesamöl untermischen. 125 ml als Marinade für die Jakobsmuschel und Garnelen in einer Schüssel beiseitestellen. Die Vinaigrette zum Muschelfleisch und den Garnelen in einer Schüssel beiseitestellen. Die Vinaigrette zum Muschelfleisch und den Garnelen zugeben und ca. 20 Minuten marinieren. Den Grill auf ca. 200°C vorheizen. Zedernholz Brett zum rauchen bringen und Jakobsmuschel darauf ca 10. Minuten garen. Gleichzeitig Garnelen in einer Gusseisenpfanne ca 5. Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Spinat, Paprika und Zuckerschoten mit etwas Dressing anmachen. Salat auf den Tellern verteilen und die Jakobsmuscheln und Garnelen darauf anrichten.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Zedernholz Brett
Vorbereitungszeit:	45 Minuten
Grillmethode:	direkt und indirekt
Grillzeit:	ca. 10 Minuten

# GRILL & CO

## Frischkäse-Baguette

Zutaten für 2 Baguettestangen

### Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Frischkäse
- 1 Würfel Hefe
- 200 g Wasser lauwarm
- 1 TL Salz und Zucker

### 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% 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

# GRILL & CO

## Sashimi-Thunfischburger

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 rote Paprikaschote
- 1 Tomate Zucchini und Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Thunfischfilet (à 100g)
- 4 Burgerbrötchen (siehe Rezept)
- 4 TL Dijon-Senf und Basilikum-Aioli (siehe Rezept)

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Den Grill gut anheizen. In der Zwischenzeit die Paprika waschen, halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in Streifen schneiden. Die Tomate waschen und ohne Stielansatz in Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Die Gussplatte mit 1 EL Olivenöl einpinseln. Paprikastreifen, Zuchinscheiben und Zwiebelringe auflegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 3 Minuten, dabei regelmäßig wenden. Die Tomatenscheiben dazulegen und 1 Minute mitbraten, dann das Gemüse in einer kälteren Zone ruhen lassen. Die Thunfischfilets abtupfen, mit dem restlichen Olivenöl leicht einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten grillen. Burgerbrötchen auf dem Grill kurz anrösten. Die Innenseiten der Brötchen mit Senf bzw. Aioli bestreichen. Gemüse und Fisch auf die untere Hälfte legen. Oberseiten auflegen und servieren. Guten Appetit.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Gusseisenplatte
Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Grillmethode:	direkte starke Hitze
Grillzeit:	ca. 6 Minuten

# GRILL & CO

## Basilikum-Aioli

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 40g Basilikumblätter
- 125g Mayonnaise
- 3 EL Zitronensaft
- 1 große Knoblauchzehe gewürfelt oder Aioli Gewürzmischung (Culinarico)
- ½ TL grobes Meersalz
- ¼ TL frisches gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Das Basilikum in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Die restlichen Zutaten für die Aioli hinzufügen und alles glatt mixen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -  
Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten  
Grillmethode: direkte mittlere Hitze (175°-230°C)  
Grillzeit: 2-3 Minuten

# GRILL & CO

## 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

## Loup de Mer

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 2 Loup de Mer (Wolfsbarsch) jeweils 1Kg
- Frischer Bärlauch (1 Bund)
- Lauch (2 Stangen)
- Zwiebel (1 Knolle)
- Pfeffer, Salz
- Serranoschinken
- halbierte Kartoffeln

### Zubereitung:

#### Zubereitung:

Fisch gut unter fließendem Wasser abwaschen und anschließend trocken tupfen. Den Bärlauch, den Lauch und die Zwiebel klein schneiden und den Fisch damit füllen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Flossen mit einer Schere entfernen und den Serranoschinken. Um den Fisch wickeln. Bei mittlerer indirekter Hitze, ca. 30 bis 35 Minuten grillen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -  
Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten  
Grillmethode: indirekte Hitze (ca. 150°C)  
Grillzeit: ca. 30 Minuten



# GRILL & CO

## Wokgemüse

### Zutaten:

- Auberginen, Zucchini
- Gelbe Paprika, Rote Paprika
- Champignons
- Cocktailtomaten
- Speckwürfel, Olivenöl
- Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Das gesamte Gemüse kleinwürfeln, bis auf die Cocktailtomaten. Dann mit dem Speck und reichlich Olivenöl vermengen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Das Gemüse in den Wok-Einsatz geben und bei 200°C indirekter Hitze ca. 5-10 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. In den letzten Minuten dann noch die Cocktailtomaten hinzugeben. Wenn sich das Gemüse bindet, ist es fertig.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: BBQ Gourmet System Wokeinsatz  
Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten  
Grillmethode: indirekte Hitze (200°C)  
Grillzeit: ca. 5 bis 10 Minuten

# GRILL & CO

## Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 10 Portionen

### Zutaten:

- 1 Kg kleine Kartoffeln
- 4 El hochwertiges fruchtiges Olivenöl (am besten Antikleia Griechenland)
- 2 Knoblauchzehen gepresst oder fein gehackt
- 2 Zweige Rosmarin und evtl. Thymian
- Maldon Salzflöcken
- 7 Pfeffer Mix (Culinarico) nach Geschmack Chili

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen halbieren und in eine Schüssel füllen. Olivenöl auf die Kartoffeln gießen. Den Knoblauch und die Rosmarinzweige am Stück dazugeben. Kräftig salzen und pfeffern und bei Bedarf Chili untermischen. Nun die Mischung mit den Händen gut durchmischen und in eine Auflauf oder Backform mit Backpapier füllen. Bei 270°C ca. 25 Minuten indirekt garen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel -  
Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Grillmethode: indirekt  
Grillzeit: ca. 25 Minuten

# GRILL & CO

## Bananen nach Foster-Art

Zutaten für 6-8 Personen

### Zutaten:

- 4 feste, aber reife mittelgroße Bananen
- 2 EL Butter, zerlassen

Für die Sauce:

- 125g Butter
- 125g brauner Zucker
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 1 kräftige Prise gemahlene Muskatnuss
- 125 ml dunkler Rum
- 4 EL Bananenlikör

### Zubereitung:

Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.

Die Bananen mit der Schale längst halbieren. Die Schnittflächen mit zerlassener Butter bestreichen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Bananen mit der Schnittfläche nach unten über direkter mittlerer Hitze bei geöffnetem Deckel 2-3 Minuten grillen, bis sie warm sind und das typische Grillmuster aufweisen. Nicht wenden. Vom Grill nehmen, schälen und vierteln, dann beiseite stellen.

Für die Sauce die Butter in einem großen Topf zerlassen. Zucker Zimt und Muskatnuss hinzufügen. Und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung blasen wirft. Rum und Bananenlikör einrühren und einige Sekunden erwärmen, dann mit einem langen Streichholz vorsichtig anzünden

Flambieren, bis die Flammen von selbst erlöschen.

Die Bananenstücke hinzufügen und auf mittlerer Hitze 2-3 Minuten sanft köcheln, bis sie sich ein wenig einrollen. Die Bananen mit der Sauce über die Eiscreme geben und sofort servieren.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel

-

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Grillmethode: direkte mittlere Hitze (175°-230°C)

Grillzeit: 2-3 Minuten