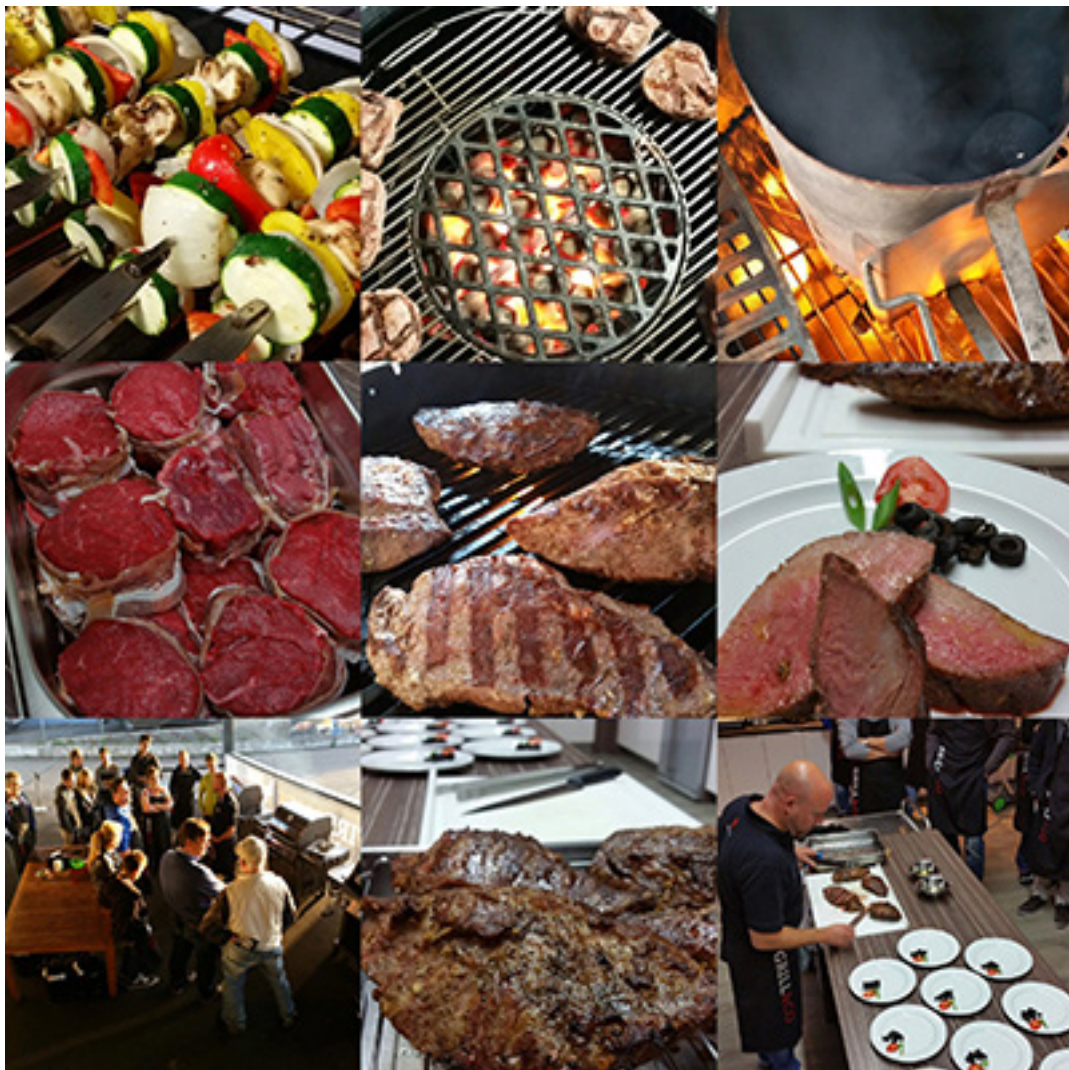


# GRILL & CO

## GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

### BEST OF MEAT I



# GRILL & CO

## St. Louis Cut Ribs vom Livar Schwein

Zutaten für 5-6 kilo Ribs

### Zutaten:

- 2 St.Louis Cut Rippenbögen vom Livar Schwein
- 2 EL Zucker
- 2 EL Paprikapulver
- 2 TL Ingwerpulver
- 4 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Chipotlechilipulver Apfelsaft zum Moppen

### Zubereitung:

Die Rub Zutaten am Vortag des BBQ vermischen und die Ribs damit von allen Seiten rundherum gut einmassieren. Vorher die Silberhaut der Ribs entfernen. Das Fleisch dicht in Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank lassen. Die Ribs zwei Stunden vor dem BBQ aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Smoker auf ca. 110°C heizen.

Die Ribs mit der Fettseite nach oben in den Smoker legen und mind. 6-7 Stunden garen. Die ersten 1 bis 2 Stunden mit Apfelholzchips räuchern. Die 3-2-1 Methode verwenden d.h. 3 Stunden indirekt auf dem Grill. Danach 2 Stunden in Alufolie eingewickelt (Apfelsaft mit zugeben) danach nochmal 1 Stunde indirekt ohne Alufolie.

Temperatur während der gesamten Garzeit bei ca 120°C halten. In der letzten Stunde habt ihr noch die Möglichkeit eine Barbequesauce aufzutragen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Apfelholzchips, Alufolie
Vorbereitungszeit:	30 min (Rubben und über Nacht kühlen)
Grillmethode:	Räuchern bei indirekte Hitze (ca. 110°C – 120°C)
Grillzeit:	6 bis 7 Stunden

# GRILL & CO

## 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:	Mixtopf, Spatel
Vorbereitungszeit:	Ca. 10 Minuten
Grillmethode:	-
Grillzeit:	-

# GRILL & CO

## Flank Steak vom Wagyu Rind

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 Flank Steak vom Wagyu Rind
- Maldon Salz und 7 Pfeffer Mix (Culinarico)

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

ca. 1 Stunde vor dem Grillen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Hat das Flank Steak sich im Kern erwärmt, vor der Zubereitung mit Meersalz würzen. Auf den Grillrost legen und auf beiden Seiten für ca. 3 Minuten scharf angrillen. Es sollte danach in ca. 15 Minuten im indirekten Bereich eine Kerntemperatur von 56°C – 58°C erreichen.

Dann ist das Fleisch herrlich saftig und das Fett als Hauptgeschmacksträger geschmolzen, und das Wagyu- Flank kann seinen vollen Geschmack entfalten. Jetzt quer zur Faser aufschneiden und die Stücke nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Kerntemperaturfühler
Vorbereitungszeit:	ca. 10 Minuten
Grillmethode:	direktes und indirektes Grillen
Grillzeit:	3 min. pro Seite direkt, ca. 15 min indirekt

# GRILL & CO

## „Presa“ Iberische Art

Zutaten für 8 Personen

### Zutaten:

- 4 Schweinenacken (Kern) vom Iberico (ca. 2 kg)
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Chili-Flocken
- 2 EL Meersalz
- 2 EL schwarzer Pfeffer
- 3 Bio-Zitronen, Abrieb
- 6 EL Olivenöl
- etwas trockener Sherry
- Oliven zum Servieren

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Den Knoblauch mit dem Abrieb der Zitronenschalen, dem Chili, dem Meersalz, dem Pfeffer und dem Olivenöl vermischen. Die Nacken damit bestreichen und vier Stunden im Kühlschrank marinieren.

Den Grill für direktes und indirektes Grillen vorbereiten.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Das Fleisch von jeder Seite direkt scharf angrillen bis es schöne Röstaromen hat. Anschließend in den indirekten Bereich legen und dort ca. 15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 62°C fertig grillen.

3 Minuten ruhen lassen, dann das Fleisch in Scheiben schneiden und auf die acht Teller verteilen.

Zum Servieren noch ein paar Tropfen trockenen Sherry und Olivenöl darüber träufeln. Schwarze Oliven und Iberico Schinken dazu servieren.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	ca. 10 Minuten (4 Stunden marinieren)
Grillmethode:	direkte und indirekte Hitze (ca. 225°)
Grillzeit:	ca. 15 bis 20 Minuten

# GRILL & CO

## Dry-Aged Porterhouse vom Black Angus Rind

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 2 Dry-Aged Porterhouse Steaks ca. 4 – 5 cm dick
- 7 Pfeffer-Mix
- Maldon Salz

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Das Fleisch gut mit Salz und Pfeffer 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:

Die Steaks über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel auf jeder Seite etwa 3 Minuten scharf anbraten. Anschließend die Steaks bei indirekter, starker Hitze und geschlossenem Deckel so lange weitergrillen, bis sie den gewünschten Gargrad erreicht haben. Für medium rare (rosa/rot) benötigen Sie ca. 15 Minuten. Achten Sie darauf, dass die Filetseite der Steaks von der heißen Glut abgewandt auf dem Rost liegt, damit sie nicht übergart wird.

Vom Grill nehmen und 3 bis 5 Minuten ruhen lassen.

Strebt eine Kerntemperatur von 57°C an. Versucht es mal das Porterhouse rückwärts zu grillen, d.h. Erst indirekt bis 51°C und dann von jeder Seite scharf anbraten.

#### Info:

Das Porterhouse Steak ist eines der schmackhaftesten Fleischstücke vom Grill, weil es sowohl das kräftige Aroma des Roastbeefs (der größte Teil) als auch die Zartheit des Rinderfilets bietet.



# GRILL & CO

## Gargrad Kerntemperatur:

Rare 49-52°C

Medium Rare 52-57°C

Medium 57-60°C

Medium Well 60-65°C

Well Done (Nicht schmackhaft) mindestens 68°C

## Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Weber Sear Grate (oder Gusseisenrost), Weber Grillzange
Vorbereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Grillmethode:	Direkte starke Hitze (ca. 300°C) indirekte Hitze (ca. 180°C)
Grillzeit:	Angrillen, dann ca. 15 Minuten indirekt

# GRILL & CO

## Scharfe Salsa

Zutaten für 8 Personen

### Zutaten:

- 4 Tomaten
- 1/4 Gurke
- 1 Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Chilischote
- Etwas Koriandergrün , Olivenöl und Honig

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

4 Tomaten würfeln. 1/4 Gurke raspeln. 1 rote Zwiebel und 2 Chilischoten klein schneiden und in eine Schüssel geben. 2 Frühlingszwiebel, 1/2 Bund Petersilie und etwas Koriander zerkleinern und dazu geben.

Die Schale einer Zitrone abreiben und mit einem Spritzer Zitronensaft in die Salsa geben und vermischen. Mit Honig und Olivenöl abschmecken

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Schüssel, Reibe für die Zitrone  
Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten  
Grillmethode: -  
Grillzeit: -



# GRILL & CO

## Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 10 Portionen

### Zutaten:

- 1 Kg kleine Kartoffeln
- 4 EL hochwertiges fruchtiges Olivenöl z.B. „Antikleia“ (gibt es bei uns im Store)
- 2 Knoblauchzehen gepresst oder fein gehackt
- 2 Zweige Rosmarin und evtl. Thymian
- Maldon Salzflöcken
- 7 Pfeffer-Mix (Culinarico)

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen halbieren und in eine Schüssel füllen.

Olivenöl auf die Kartoffeln gießen. Den Knoblauch und die Rosmarinzwige 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 250° - 270°C ca. 45 Minuten indirekt garen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Backpapier, Auflaufform
Vorbereitungszeit:	ca. 15 Minuten
Grillmethode:	Indirekte, starke Hitze (ca. 250°C)
Grillzeit:	30 bis 45 Minuten

# GRILL & CO

## Gemüsespieß

### Zutaten:

- Paprika gelb und rot und grün
- Zucchini
- Champignon
- Zwiebel
- Bullenhitze (Culinarico)
- Reisöl

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Das Gemüse waschen, die Zucchini in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Paprika vierteln, in vier gleich große Stücke schneiden. Die Champignons halbieren. Zwiebel schälen und gleich große Stücke (wie die Paprika) schneiden. Abwechselnd auf die Spieße stecken. Anschließend mit Reisöl und Bullenhitze bestreichen.

#### Vorbereitung:

Grill auf 230°C direkte Hitze vorheizen.  
Spieße in das ETCS System einhängen und ca. 15 Minuten grillen.  
Zum gleichmäßigen garen durchtauschen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Spieße-Set (ETCS)
Vorbereitungszeit:	ca. 10 Minuten
Grillmethode:	Direkte Hitze (ca. 230°C)
Grillzeit:	ca. 10 bis 15 Minuten

# GRILL & CO

## Gegrillte Feigen auf spanische Art

Zutaten für 6 Portionen

### Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 300 g Sahne
- 2 EL Zucker
- 12 frische Feigen
- 50 g Schokolade

### Zubereitung:

Den Grill für indirekte niedrige Hitze vorbereiten.

Mit einem kleinen scharfen Messer die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben.

Zusammen mit dem Ziegenfrischkäse in einer Schüssel gut verrühren.

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter die Käse-Vanille-Mischung rühren. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Mit einem scharfen Messer die Feigen tief und kreuzförmig einschneiden und wie eine Blüte auseinander biegen. Die Schokolade in 12 kleine Stücke schneiden.

Je 1 Schokoladenstück in die Mitte jeder Feige drücken und die Früchte bei niedriger Hitze 5 Minuten grillen, bis die Schokolade geschmolzen und die Feigen heiß sind.

Je 2 Feigen noch heiß mit etwas Vanille-Käsecreme auf Desserttellern servieren.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:

-

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Grillmethode: Indirekte, niedrige Hitze (120-175°C)

Grillzeit: ca. 5 Minuten