

Kochabend 2012

der bryk

Zum Thema : Grillieren

organisiert durch:

Oskar & Irene



Inhalt

Aperitiv.....	3
Holunderblüten- und Erdbeerprosecco.....	3
Holunderblütensirup.....	3
Erdbeer.-Rosensirup.....	4
Sardellen-Prussiens.....	5
Schinken-Prussiens.....	5
Pickante Chips.....	6
Gemüsedips.....	6
Knoblauchsauce.....	6
Cocktailsauce.....	7
Guacamole.....	8
Vorspeise.....	9
Blattsalat.....	9
Spicy Chicken Wings.....	9
Geräuchte Forelle.....	10
Meerrettichschaum.....	11
Hauptgericht.....	12
Zigeunerplätzli.....	12
Knoblauchbrot.....	12
Gefüllte Tomaten.....	13
Filetto di Manzo alla Sarda.....	14
Neue Kartoffeln nach Martin Real.....	15
Gefüllte Champignons.....	15
Dessert.....	16
Grillierte und flambierte Früchte mit Vanilleeis.....	16

Aperitiv

Holunderblüten- und Erdbeerprosecco

Etwas Sirup und einen Spritzer Zitronensaft in ein Champagnerglas geben.
Mit Prosecco auffüllen.

Holunderblütensirup

Zutaten

Für ca. 1,5 Liter
ca. 8 Holunderblütendolden
1 Liter Wasser, siedend
1 kg Zucker
20 g Zitronensäure



Zubereitung

Blütendolden ausschütteln (nicht waschen), in eine Schüssel geben,
Wasser darübergießen. Zucker und Zitronensäure dazugeben, rühren, bis
sich alles aufgelöst hat.

Mit einem Küchentuch bedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage oder im
Kühlschrank 4-5 Tage stehen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Sirup absieben oder abfiltrieren, aufkochen, siedend heiss in saubere,
vorgewärmte Flaschen abfüllen.

Erdbeer.-Rosensirup

Zutaten

ca. 2 Liter

1 kg Erdbeeren, geviertelt

ca. 1 Liter Wasser

ca. 1,5 kg Zucker

20 g Zitronensäure

2 EL Rosenwasser



Zubereitung

1. Beeren und Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 10-15 Minuten köcheln.
2. Durch ein feines Tuch oder den Geleesack giessen, mindestens 4 Stunden abtropfen lassen.
3. Saft und Zucker im Verhältnis 1:1 in die saubere Pfanne zurückgeben. Zitronensäure und Rosenwasser beifügen. Unter Rühren aufkochen, abschäumen, siedend heiss in saubere vorgewärmte Flaschen abfüllen.

Zitronensäure und Rosenwasser sind in Drogerien erhältlich.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sardellen-Prussiens

Zutaten

- 1 Dose Sardellenfilets
- 3 EL Saurer Halbrahm
- 1 EL Kapern
- ½ Blätterteig rechteckig ausgewallt



Zubereitung

- Öl von den Sardellenfilets ab leeren, mit Halbrahm und Kapern pürieren. Die Paste auf den Blätterteig streichen und von beiden Seiten her aufrollen. Kurz kühl stellen.
- Die Teigrollen in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden und locker auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen.
- Backen: bei 220° C Ober- und Unterhitze ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.

Schinken-Prussiens

Zutaten

- 100 g Schinken
- 3 EL Saurer Halbrahm
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Schinken, Rahm, Salz und Pfeffer pürieren. Peterli fein hacken und darunter mischen. Evt. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Formen und backen siehe Sardellen-Prussiens.

Pickante Chips

Zutaten

2 EL Olivenöl
6 Msp. Sambal Oelek
wenig Salz & Pfeffer
1 Rolle Pastateig

Zubereitung

Öl, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel gut mischen. Den Pastateig quer halbieren und auf ein mit Blechreinpapier belegtes Backblech legen. Teighälften mit Gewürzmischung bestreichen, in beliebig grosse Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Backen

Obere Ofenhälfte bei 240°C 3-4 Minuten.

Gemüsedips

Knoblauchsauce

Zutaten

½ Becher saurer Halbrahm
½ Becher Halbfettquark
1 TL Senf
6 Zehen Knoblauch
wenig Salz und Pfeffer



Zubereitung

Alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guacamole

Zutaten

- 2 reife Avocado
- 1 Tomate
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Wenig Koriander
- 1 Stück Peperoncino
- wenig Salz, Pfeffer
- wenig Limonen- oder Zitronensaft



Zubereiten

Avocados halbieren, entsteinen, Steine zur Seite legen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in einer kleinen Schüssel mit der Gabel fein zerdrücken. Tomate schälen in ganz feine Würfel schneiden und dazu geben. Zwiebel, Knoblauch und Koriander ganz fein schneiden und zugeben. Peperoncino halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden beifügen. Guacamole mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. In die angerichtete Guacamole den herausgelösten Stein eindrücken, was das Anlaufen der Sauce verhindern soll.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vorspeise

Blattsalat

Sauce nach Wahl

Spicy Chicken Wings

Zutaten

- 1 EL Öl
- 3 EL Ketchup
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Aceto balsamico
- ½ EL Honig
- 1 KL Rohrzucker
- ½ KL Pafrika
- 3 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 12 Ailerons oder Pouletflügeli



Zubereitung

Alle Zutaten, ausser Aileron mischen. Die Pouletteile für mindestens 30 Minuten in die Marinade legen. Bei mittlerer Glut 20-30 Minuten langsam grillieren. Achtung, da die Marinade Zucker und Honig beinhaltet ist die Gefahr vom Anbrennen gross.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

Geräuchte Forelle

Zutaten

8 küchenfertige Atlantik-Heringe (je etwa 150 g)

2 grosse Zwiebeln, quer in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnitten

Öl

2 grosse Hansvoll Apfelholz-Chips, mind. 30 Minuten gewässert



Zubereitung

Die Fische werden aufgeschnitten, aber nicht filetiert, so dass zwei Filets an der Schwanzflosse zusammenhängen. Einzelne Filets würden zu schnell garen.

Eine Zwei-Zonen-Glut für mittlere Hitze (175-230°C) vorbereiten. Die Heringe aufklappen, Köpfe und Mittelgräten entfernen, die Schwanzflossen belassen. Heringe und Zwiebelscheiben jeweils auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen.

Die Holz-Chips abtropfen lassen und auf die Glut legen; den Grill schliessen. Sobald die Chips zu rauchen beginnen, die Heringe mit den Hautseiten nach unten auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel über indirekter mittlerer Hitze je nach dicke der Filets 5-10 Min. grillieren, bis sie durchgegart sind, dabei nicht wenden. Gleichzeitig die Zwiebelscheiben über direkter mittlerer Hitze 8-12 Min. grillen, bis sie weich und schön gebräunt sind, dabei ein bis zweimal wenden. Heringe und Zwiebelscheiben vom Grill nehmen.

Notizen:

.....
.....
.....

Hauptgericht

Zigeunerplätzli

Zutaten

Rindshuft

6 EL Öl

frischer Thymian

1 KL Paprika

½ Zwiebel fein geraffelt

wenig Pfeffer

Zubereitung

Rindshuft leicht anfreieren und mit der Aufschnittmaschine in ca. 4 mm dicke Plätzli schneiden. Die restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren. Die Plätzli mit der Marinade mischen und 30 Minuten marinieren. Einen Haselstecken zuspitzen, die Zigeuner im Zick-zack darauf stecken. Kurz ins Feuer halten und dann geniessen.

Knoblauchbrot

Zutaten

200 g Butter

2 Bund Petersilie

6 Knoblauchzehen

1 TL Salz

etwas Pfeffer

1 Baquette



Zubereitung

Weiche Butter rühren bis sich Spitzchen bilden. Petersilie sehr fein hacken, Knoblauch pressen beides zusammen mit dem Salz und Pfeffer zur Butter geben und gut verrühren. Baquette schräg in Scheiben schneiden und mit der Butter gestreichen. Je nach Geschmack 5-12 Minuten im Kugelgrill grillieren.

Gefüllte Tomaten

Zutaten

mittelkleine Tomaten

4 EL Paniermehl

3 EL Parmesan

½ fein gehackte Zwiebel

3 EL gehackten Basilikum

wenig Salz und Pfeffer

Zubereiten

Bei den Tomaten einen Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Ein Teil des Fruchtfleisches mit dem Paniermehl, Parmesan, Zwiebeln und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung wieder in die Tomaten füllen. In einer Aluschale auf dem Kugelgrill gut 20 Minuten garen.



Filetto di Manzo alla Sarda

Zutaten

1 kg Rinderfilet
150 g Parmaschinken
75 g Emmentaler
25 g Parmesan, gerieben
50 g Paniermehl
2 EL Sonnenblumenöl
2 Zweige Majoran
1 Bund Petersilie
10 Blätter Basilikum
4 Blätter Salbei
Etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung

Für die Füllung Petersilie, Salbei und Basilikum sehr fein hacken und gut mit Parmesan und Semmelbröseln vermischen. Salzen und pfeffern. Den Emmentaler in fingerbreite Streifen schneiden. Das Filet der Länge nach tief einschneiden, die Öffnung dabei ausweiten und mit der Farce füllen. Die Käsestreifen in die Mitte legen und die Ränder des Einschnitts gut verschließen. Das Fleisch straff in den Parmaschinken wickeln und mit Küchengarn verschnüren, damit es nicht die Form verliert. Den Gaskugelgrill auf 180°C vorheizen und das Filet rundherum anbraten. Ca. 30 Minuten garen und danach 10 Minuten in Folie eingepackt entspannen lassen.

Notizen:

.....
.....
.....

Neue Kartoffeln nach Martin Real

Zutaten

800 g neue Kartoffeln

50 g Butter

2 Knoblauchzehen

etwas Salz



Zubereitung

Die neuen Kartoffeln waschen und im Salzwasser 15 Minuten knapp weich kochen. Die Kartoffeln in eine Grillpfanne legen und gut 30 Minuten fertig garen.

Die gegarten Kartoffeln mit einem sauberen Küchentuch in der Grillpfanne zerdrücken, mit Butter, Knoblauch und Salz aromatisieren.

Gefüllte Champignons

Zutaten

grössere Champignons

Kräuter-Cantadou

Schnittlauch

Peterli

Salz, Pfeffer



Zubereitung

Den Cantadou in einer kleinen Schüssel weich rühren. Mit Schnittlauch, Peterli, Salz und Pfeffer verfeinern.

Die Champignons vom Schmutz befreien und vorsichtig die Stiele heraus drehen. Mit einem kleinen Löffel die Cantadou-Füllung vorsichtig in die Vertiefung geben. Bei nicht allzu heissem Grill die gefüllten Pilze 20-30 Minuten garen.

Dessert

Grillierte und flambierte Früchte mit Vanilleeis

Zutaten

- Grillschale
- etwas Butter
- verschiedene Früchte nach Saison
- 4 EL Rohrzucker
- 2 dl Orangensaft
- 1 dl Cognac, Grand Marnier oder anderen Alkohol



Zubereitung

In der Grillschale die Butter schmelzen, die Früchte leicht anbraten. Rohrzucker dazu geben und warten bis er geschmolzen ist. Mit Orangensaft ablöschen und etwas einkochen. In der Zwischenzeit den Alkohol leicht in einem Pfännchen erwärmen. Über die Früchte leeren und sofort anzünden. Die Früchte langsam mit dem brennenden Alkohol begießen.

Mit Vanilleeis anrichten.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....