



Rezeptmappe Grillkurs vom 3. Juli 2023





Menu und Rezepte

Menu

Weisser Gang

Spargelsuppe mit Rahm
Zopf und Weissbrot

Oranger Gang

Gegrillter Lachs
Rote Linsen
An der Feuerzunge gegrillte Karotten

Gelber Gang

Roastbeef mit Sauce Bearnaise von der Feuerzunge
Gegrillte Maiskolben mit Hummus
Gegrillte gelbe Peperoni

Käsegang

Raclette von der Feuerzunge

Roter Gang

Gegrillte Erdbeeren mit Mash Mellows
Dazu eine Kugel Erdbeer Sorbet

Rezepte

Spargelsuppe mit Rahm



<p>1 Bund weisse Spargeln 2 Schalotten 8 dl Gemüseboullion 2 dl Vollrahm Salz und Pfeffer nach Bedarf Ev. etwas Mehl zum Binden</p>	<p>Spargeln rüsten und ca. 5 cm der Spitzen wegschneiden. Restliche Spargelstücke ebenfalls in Stücke schneiden und in Spargeln und gehackte Schalotten in der Gemüseboullion weichkochen. Spargeln pürieren und durch ein Sieb streichen. Vollrahm darunter rühren, nochmals heiss werden lassen und abschmecken.</p>
<p>Ca. 25 Tranchen Frühstücksspeck (70 g)</p>	<p>Spargelspitzen in Speck einwickeln Anschliessend eingewickelte Spargelspitzen in Speck einwickeln und auf die Fleisch- und Gemüsespiesse satt aneinanderstecken. An der Feuerzunge ca. 20 Minuten grillieren. Grillierte Spargelspitzen von den Spiessen nehmen und 2-3 Stk. auf Holzstäbchen stecken.</p>
	<p>Suppe in Kaffeetassen oder Weckgläser geben und grillierte Spargelspitzen mit Speck über die Tasse legen. Ev. noch mit etwas Schlagrahm und Peterli garnieren. Dazu Zopf oder Weissbrot servieren.</p>



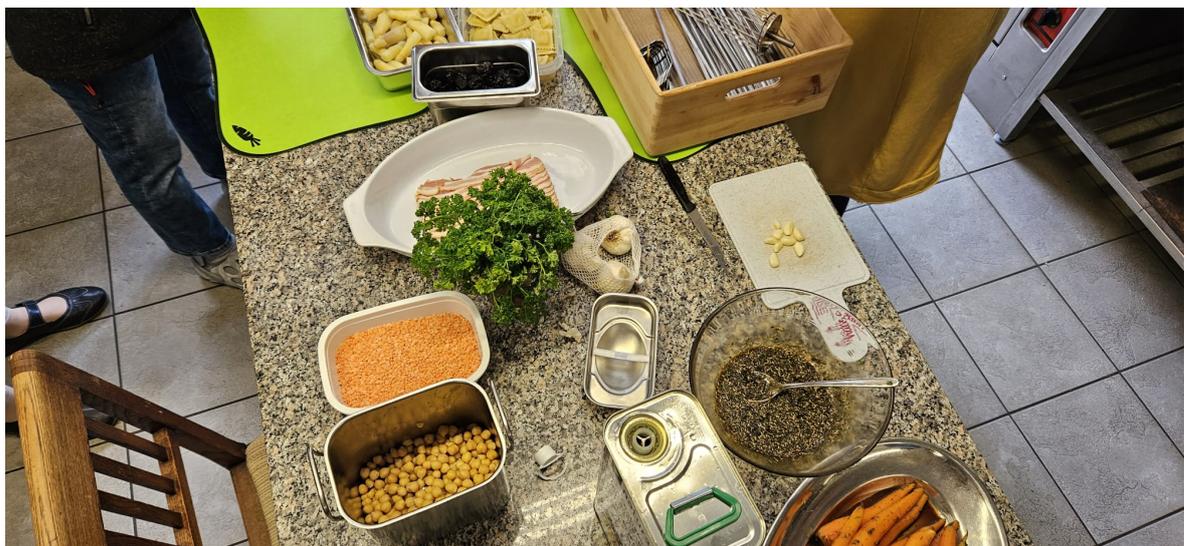
Lachs mit Roten Linsen und grillierten Rüebl

<p>1 Lachsseite mit Haut</p>	<p>Lachsbrett kurz wässern. Dann den Lachs mit der Haut nach unten auf das Lachsbrett legen und den grossen Fischkorb mit dem langen Fleisch- und Gemüsespiess zusammen stecken. Ungewürzt ca. 30 Minuten grillieren. Der Fisch sollte noch leicht glasig sein.</p>
<p>400g rote Linsen</p>	<p>Die roten Linsen in Bouillon weich gemäss Anleitung weichkochen (dauert nur ca. 15 Minuten). Fondue- und Pfannenanhängesystem an die Feuerzunge hängen und Linsenpfanne daraufstellen. Linsen warm stellen bis der Fisch fertig ist.</p>
<p>1 kg Rüebl wenn möglich mit Grün. Marinade: 1 EL Ahornsirup 1 EL Balsamico Essig 1.5 EL Butter geschmolzen 1 TL Orangenschaleabrieb 5 EL Peterli ½ EL Dill 1 Prise Salz ½ EL Thymian</p> 	<p>Rüebl schälen. Das Grün der Rüebl wird oberhalb des Stielansatzes bis auf 3cm weggeschnitten. Die ganzen Rüebl im Salzwasser 6 Minuten blanchieren. Nun direkt runter kühlen und ins Eiswasser legen, um den Garprozess zu stoppen. Marinade: Flüssige Butter, Balsamico Essig, Ahornsirup, geriebene Orangenschale und Salz gut verrühren. Thymian, Dill und Peterli fein hacken und der Marinade gegeben. Nun die Rüebl durch die Marinade ziehen, so dass sie gleichmässig mit der Glasur überzogen sind. Die Rüebl quer zwischen die grossen Grillkörbe legen und mittels Klammern gut einklemmen. – Ca. 10 Minuten grillieren.</p>

Roastbeef mit Sauce Béarnaise mit Maiskolben und Hummus, gegrillte gelbe Peperoni

<p>1 kg Roastbeef</p> 	<p>Das Roastbeef ungewürzt auf den Bratenspeiss stecken. Sobald gutes Feuer ist, kann dieser ans Feuer gesteckt werden. Ev. Bratenthermometer einstecken. Grilldauer ca 60 Minuten. Dafür sorgen, dass der Korb stets mit brennendem Holz gefüllt ist. – Alle 5-7 Minuten den Braten etwas drehen. Sobald der Braten die gewünschte Garstufe erreicht hat, diesen vom Spiess nehmen und noch kurz mit Alufolie zudecken und ruhen lassen. In der Zwischenzeit Sauce Béarnaise warm machen und in einer kleinen aufs angesteckte Anhängesystem stellen und warmhalten. Jeder kann nach Belieben das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.</p>
<p>2 vorgekochte Maiskolben Rosmarinzweige nach Belieben.</p>	<p>Die vorgekochten Maiskolben in je 2 Stücke schneiden. In die Maiskolbenhalterungen geben und mit Olivenöl bestreichen. Nach beliebigen Rosmarinzweige einstecken. Ca. 20 Minuten grillieren.</p>
<p>Hummus 250g Kichererbsen (1 Dose) 1 TL Knoblauchpulver 2-3 Knoblauchzehen Salz Pfeffer aus der Mühle</p>	<p>Kichererbsen aus der Dose nehmen, kurz abspülen. Mit Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer würzen. Restliche Zutaten begeben und pürieren. Mit Rosmarinweig garnieren.</p>

4 Rosmarinzwieglein	Hummus zu den Maiskolben servieren.
2 TL Tahini	
1 EL Olivenöl	
Meersalz	
Pfeffer aus der Mühle	
1 Zitrone, Saft und Schale	
4 EL griechischr Joghurt und Sojajoghurt	
Wenig Honig	
1 Rosmarinzwieglein	



Käsegang

½ Raclettekäse (egal rund oder eckig)
Silberzwiebeln
Gurkenscheiben



Raclettekäse ins Raclettesystem einspannen.
Wenn gutes Feuer brennt, das Raclettesystem an die Feuerzunge stecken, runter klappen und warten bis der Käse schmilzt.
Sobald der Käse runter läuft, System hochklappen und Käse abstreifen.
Nach Belieben mit Silberzwiebeln, Gurkenscheiben, Kartoffeln servieren.



Roter Gang

500g grosse Erdbeeren
Ca 12 Mash Mellow
500 g Erdbeersorbet

Erdbeeren waschen und ganz lassen.
Stiel wegschneiden.
1 Erdbeere abwechselnd mit 1 Mash Mellow auf die Fleisch- und Gemüsespieße stecken.
Kurz grillieren, bis die Mash Mellow leicht bräunlich sind.
Sofort vom Feuer nehmen und auf einen Desserteller abstreifen. Eine Kugel Eis dazu geben.

