

MOMA¹

Grill-Tipps vom Grillteam GutGlut



BBQ-Frühstück



Winzersteak



*Tomate – Mozzarella –
Wraps (vegetarisch)*



Dreambeef



Gratin vom Grill

BBQ - Frühstück



Zutaten für 4 Personen:

2 Toastbrötchen
etwas Butter
2 Scheiben Kochschinken (etwas dicker geschnitten)
4 Scheiben Bacon
4 große Eier
8 EL Sauce Hollandaise, selbstgemacht (oder ein sehr gutes Fertigprodukt)
1 kleines Bund Schnittlauch
Salz / Pfeffer

4 mittlere Tomaten
italienische Kräuter
2 Scheiben Cheddarkäse

vegetarische Variante:
Kochschinken und Bacon
weglassen.
Eventuell dünn geschnittene
Avocadoscheiben auf das
Brötchen legen und das Ei
aufsetzen.

statt gegrilltem Kochschinken,
mal Räucherlachs ausprobieren.

Zubereitung

1. Die Toastbrötchen halbieren.
2. Mit dem Dessertring, in dem später die Eier gegart werden, aus den Toastbrötchen je einen Kreis ausstechen. Somit passen später Brötchen und Ei perfekt aufeinander.
3. Die Kochschinkenscheiben jeweils in 4 Viertelkreise schneiden.
4. Von den Tomaten jeweils den oberen Ansatz abschneiden. Je eine Prise italienische Kräuter und Salz auf jede Tomate streuen. Aus dem Cheddar-Käse mit dem Dessertring 4 Kreise ausstechen und jeweils eine, oben auf die Tomaten legen.
5. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
6. Den Grill für indirektes Grillen einrichten und die Temperatur auf 200 Grad einregeln. Bei geschlossenem Deckel die Tomaten für 15 Minuten indirekt grillen.
7. Die Eier im Dessertring auf einer Grillplatte für ca. 6 Minuten grillen bis sie mittelweich sind und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Toastbrötchen auf dem Grill anrösten. Den Kochschinken und den Bacon auf der Grillplatte grillen.
8. Auf die gegrillten Toastbrötchen etwas Butter streichen. Je zwei Schinkenviertel auflegen und das Ei aufsetzen. Nun die Toastbrötchen auf vier Tellern anrichten und mit jeweils 2 EL warmer Sauce Hollandaise überziehen. Einige Schnittlauchröllchen zum Garnieren darüber streuen. Den knusprigen Bacon an die Brötchen legen und je eine Grilltomate dazu servieren.

Winzersteak



Zutaten für 4 gefüllte Steaks:

4 Schweinenackensteaks, je ca. 200 g
100 g Weintrauben (hell, kernlos)
100 g Frischkäse (Tipp: Philadelphia)
50 ml Riesling aus der Pfalz
1 kleine Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 Bund Petersilie
Grill- und BBQ-Gewürz
Salz und Pfeffer

Zubereitung

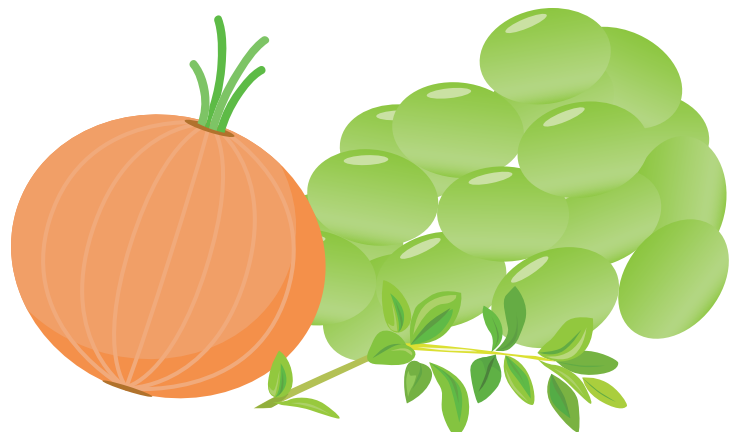
1. Den Frischkäse mit dem Riesling glatt rühren und mit dem gepressten Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer und der gehackten Petersilie abschmecken, dann die halbierten Trauben unterheben. Die Zwiebel fein würfeln, unterrühren und erneut abschmecken.

2. In die Schweinenackensteaks seitlich eine Tasche schneiden. Die Steaks gleichmäßig mit der Riesling-Trauben-Creme füllen und die Taschenöffnungen mit Rouladennadeln oder Holzspießen schließen. Die Außenseite der Steaks anschließend gleichmäßig mit dem Grill- und BBQ-Gewürz einreiben.

3. Den Kugelgrill oder Gasgrill für indirektes Grillen einrichten und bei geschlossenem Deckel auf 230 Grad einregeln. Den Grillrost mit etwas Speiseöl bepseln. Die Steaks von jeder Seite 2 Minuten über der Glut direkt grillen.

Nach der Hälfte der Zeit jeweils um 90 Grad versetzen und nur einmal wenden, damit ein schönes Grillmuster entsteht.

Dann in den indirekten Grillbereich legen und bei geschlossenem Deckel weitere 12 Minuten bei 230 Grad grillen.



Tomate - Mozzarella - Wraps (vegetarisch)



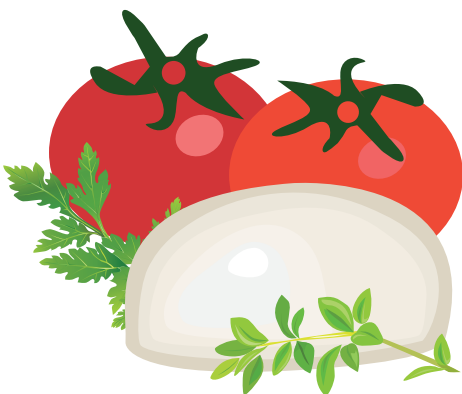
Zutaten für 4 knusprige Wraps:

4 Weizenwraps
8 EL Frischkäse „Typ Toskana“
100 gr Ruccola-Salat, fertig
gewaschen
16 Cherrytomaten
4 EL Pinienkerne
2 Stück Büffel-Mozzarella
2 TL italienische Kräuter
Salz und Pfeffer

8 kleine Spieße / Rouladennadeln

Zubereitung

1. Die Cherrytomaten vierteln. Den Mozzarella jeweils halbieren und in kleine Stücke reißen.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne, ohne Öl, trocken rösten. Dabei immer rühren oder schwenken.
3. Die 4 Wraps mit jeweils 2 EL Frischkäse bestreichen. Den Ruccola auf die 4 Wraps aufteilen und locker über die Käsecreme streuen. Nun die Cherrytomaten und den Mozzarella gleichmäßig auf den Wraps verteilen. Je einen EL Pinienkerne auf die Wraps streuen und mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Wraps nun von einer Seite stramm aufrollen und mit den Spießen/Rouladennadeln fixieren.
5. Den Grill für indirektes Grillen einrichten und bei geschlossenem Deckel auf 220 Grad einregeln.
6. Die Wraps von jeder Seite für 1 - 2 Minuten über der Glut grillen und nur einmal wenden damit ein schönes Grillmuster entsteht. Die Wraps lassen sich am besten mit einem Schieber wenden. Dann in den indirekten Bereich legen, den Deckel schließen und für weitere 6 Minuten bei 220 Grad grillen.
7. Nach dem Grillen, die Spieße entfernen. Nun die Ränder begradigen und die Wraps in der Mitte schräg teilen. Die Wraps können nun liegend oder stehend serviert werden.



Dreambeef

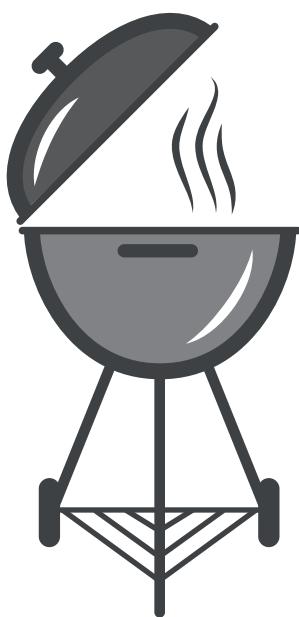


Ein Roastbeef für ca. 8 Personen:

- 1 Stck. Roastbeef, ca 2 kg
- 2 EL Speiseöl (Sonnenblumenöl, Rapsöl)
- 5 EL Rotisseur-Senf wie z.B. Maille - Senf nach alter Art (à l' Ancienne)
- 3 EL Grill- und BBQ-Gewürz
- 1 EL frisch gehackte Rosmarinadeln
- 1 TL grob gemahlener, bunter Pfeffer

Zubehör:

- Kerntemperaturfühler
- Tropfschale



Zubereitung

1. Das Roastbeef nicht abwaschen sondern nur mit Küchenkrepp abtupfen. Durch den unterschiedlichen PH-Wert würde das Fleisch sonst seine schöne, rote Farbe verlieren. Das Roastbeef komplett vom der dicken Fettauflage befreien.
2. Mit dem Speiseöl einpinseln und mit den Gewürzen und Kräutern rundum würzen. Das Roastbeef nun mit dem Senf einstreichen.
3. Den Grill für indirektes Grillen einrichten und bei geschlossenem Deckel auf 140 Grad einregeln. Unter den Grillrost eine Alutropfschale gefüllt mit Wasser stellen und den Grillrost mit etwas Speiseöl bepinseln.
4. Das Roastbeef über der Alutropfschale auf dem Grillrost platzieren und den Kerntemperaturfühler seitlich, mittig einstecken und den Deckel schließen. Für ca. 2 Stunden bei 140 Grad indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad grillen für die Garstufe „medium“. Dabei immer wieder die Grilltemperatur kontrollieren und ggfs. nachregulieren. Wer das Roastbeef lieber medium-rare mag nimmt es bei 53 Grad Kerntemperatur vom Grill.
5. Nach dem Grillen das Roastbeef in Alufolie einpacken und für 15 Minuten ruhen lassen. Die Fleischfaser entspannt sich hierdurch und der Fleischsaft verteilt sich gleichmäßig im Fleisch.
6. Das Fleisch quer zur Fleischfaser in dünne Scheiben schneiden und anrichten.

Gratin vom Grill

Zutaten:

Belag:

200 g gemischte Beeren, z.B.
Himbeeren, Brombeeren oder
Heidelbeeren

Teig:

4 Eier
120 g Mehl
50 g zerlassene Butter
60 g Mandelsplitter
50 g Zucker.

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben
weiche Butter und Zucker für die
Form
1 Tarteforme (26-28 cm Durch-
messer)

Zubereitung

1) Den Grill mit der abgeglühten Holzkohle verwenden.

2) Für den Belag die Beeren verlesen, bei Bedarf waschen und je nach Größe halbieren. Die Form mit Butter bis zum Rand fetten und mit Zucker ausstreuen.

3) Für den Teig die Eier trennen. Die Eigelbe und das Mehl in eine Schüssel geben. Dann die zerlassene Butter und die Mandelsplitter hinzufügen und verrühren. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in die Form geben und die Beeren daraufsetzen.

4) Den Kuchen mit geschlossenem Deckel ca. 30-40 Minuten backen. Die Hitze unterhalb darf auf keinen Fall zu hoch sein. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

wer das Gratin portionsweise anrichten möchte, der lässt zunächst den Käse weg. Gratin abkühlen lassen. Mit einem Dessertring runde Portionen ausstechen, auf Backpapier setzen, und nun mit Emmentaler bestreuen. Die Mini-Gratins nochmal indirekt bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten bei 180 °C grillen.

