

Gruß vom Grill Krakauer on fire

für 6 Personen

Zubereitung:

Krakauer Wurst indirekt bei 150°C langsam angrillen und zum Schluss direkt fertig grillen.

Durch das indirekte Vorgrillen wird die Wurst zunächst durchgängig erhitzt bevor sie nochmal direkt ihre Röstaromen bekommt.

Die fertig gegrillte Krakauer in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Mit Ahornsirup und etwas Chiliflocken verrühren und abschmecken.

Zack! Fertig zum servieren.

Achtung: Die Chiliflocken immer mit Bedacht dazugeben. Nachwürzen geht immer.

***Krakauer
etwas Ahornsirup
etwas Chiliflocken***

Gang 1

Kabeljau im Baconmantel

für 4 Personen

Zubehör: Planke, WOK

Zubereitung:

Kabeljau:

Filetstücke waschen, trocken tupfen und in der Mitte schräg halbieren. Jedes Filetstück leicht salzen, pfeffern und mit etwas buntem Pfeffer bestreuen.

Mit je einem passenden Rosmarin-zweig belegen, mit zwei Scheiben Bacon umwickeln und auf eine Planke legen (Zedern- bzw. Buchenholz). Grill vorheizen.

Bei ca. 170°C indirekt grillen. Das Filet ist fertig, wenn Eiweiß austritt.

Gemüse:

Broccoli schneiden und blanchieren. Möhren waschen, trocken tupfen und längs in feine Scheiben schneiden. Den grünen Strunk nicht komplett entfernen, sondern ca. 1 cm stehen lassen. Zucchini waschen, trocken tupfen und würfeln. Champignons abtupfen und – je nach Größe – vierteln oder in Scheiben schneiden. Flüssigkeit der Mungobohnen abgießen. Zuckerschoten waschen, trocken tupfen, Enden abschneiden und halbieren. Frühlingszwiebel quer in kleine Stücke schneiden.

WOK auf dem Seitenkochfeld aufheizen. Sesamöl über den Rand eingießen. Möhren anbraten. Anschließend Zucchini, Champignons und Zuckerschoten mit anbraten. Wenn die Champignons geschrumpft sind, Broccoli, Mungobohnen, Frühlingszwiebelstücke und Chipotle Chili mit anbraten. Mit Wasser ablöschen und mit Sojasauce abschmecken. Immer wieder durchschwenken. Einreduzieren lassen, evtl. Flüssigkeit nachgießen.

Nach ca. 10min – je nach gewünschter Bissfestigkeit – vom Seitenkochfeld nehmen.

4 Kabeljaufilet á 100 g
1 Zitrone o. Limette
(Rohr-)zucker; Salz; bunter Pfeffer
Bacon; Rosmarinzweige

Chinesisches WOK-Gemüse:

Broccoli 250 g
2 kleine Möhren ca. 100 g
Zucchini ca. 100 g
Champignons 200 g
Mungobohnensprossen
o. Sojasprossen 100 g
Zuckerschoten ca. 100 g
1 Frühlingszwiebel
Sesamöl 2 EL
Wasser ca. 200 ml
Chipotle Chili max. ½ TL
Sojasauce o. WOK-Gewürz

Gang 2

Tafelspitz Picanha nach Churrasco Art mit Chimichurri

für 6 Personen

**Tafelsitz Picanha, Salz
Zubehör: Drehspieß**

Zubereitung:

Der Heckbrenner des Gasgrills wird auf die höchste Stufe eingestellt. Benutzt ihr einen Kugelgrill, so heizt Briketts auf, sodass ihr zwei Kohlekörbe voll mit glühenden Briketts habt. Dabei ist es wichtig, dass der Tafelspitz letztlich mittig zwischen den Briketts am Spieß dreht, sodass unter den Tafelspitz eine Fettauffangschale gestellt werden kann.

Schneidet den Tafelspitz in 3 – 4 Finger breite Stücke. Eventuell müsst ihr zuerst noch die Silberhaut auf der Fleischseite entfernen. Den Fettdeckel könnt ihr so wie er ist, belassen. Die einzelnen Abschnitte reibt ihr mit reichlich Salz ein und spießt sie auf den Drehspieß. Beim Spießen solltet ihr die einzelnen Picanha Abschnitte „zusammenfalten“, sodass ihr den Spieß bei beiden Seiten durch den Fettdeckel steckt.

Setzt den Drehspieß in den Grill und lasst ihn drehen. Eine Temperaturüberwachung mittels Thermometer ist nicht nötig. Nach ca. 10 – 15 Minuten könnt ihr die erste Schicht herunterschneiden. Das Fleisch sollte von außen schöne Röstaromen haben. Lasst den Tafelspitz weiter drehen, bis die nächste „Schicht“ fertig ist. Ganz ähnlich wie beim Gyros vom Drehspieß.

Chimichurri – Original-Rezept der argentinischen Sauce :

Zuerst zerhackt man die Petersilie, schneidet den Knoblauch in kleinste Stücke oder drückt ihn durch eine Knoblauchpresse und zerkleinert die Schalotte. Man vermischt alles in einem Mörser und drückt darüber den Saft einer Limette aus. Wer mag kann auch gerne – wenn es sich um eine Bio-Limette handelt – die Schale ein bisschen dazu reiben, um den Geschmack zu intensivieren.

Nun zermörsert man das Gemisch, bis es gut zerhäckselt ist. Es wird mit Olivenöl aufgefüllt, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Den letzten Schliff bekommt die Paste zu guter Letzt, wenn man die Gewürze, also den frisch

gemahlene Pfeffer, das grobe Salz, Thymian und Oregano sowie das Chilipulver hinzugibt. Alternativ ist es auch möglich, eine winzige Chilischote zu zerschneiden und beizumischen.

Nun lässt man das Ganze außerhalb des Kühlschranks ein bisschen ziehen. Hinterher kann man das Chimichurri in ein verschließbares Glas geben und mehrere Tage oder Wochen verwenden.

**2 Bund glatte Petersilie
1 Limette
1 Schalotte
5 Knoblauchzehen
1 kleine Chili / Chilipulver
grobes Salz
schwarzer Pfeffer
Olivenöl
getrockneter Thymian
getrockneter Oregano**

Gang 3

Schweinefilet mit schwarz gegrilltem Porree

für 6 Personen

Zubehör: Wellenspieß

Zubereitung Filet:

Das Filet waschen, trocken tupfen und anschließend längs auf den Wellenspieß aufstecken.

Der Parmesan wird gerieben und in dem Verhältnis 1/1 mit Mafia Coffee gemischt.

Grill vorheizen.

Die Spieße werden bei direkter Hitze von beiden Seiten kurz scharf angebraten. Anschließend den Parmesan mit der Gewürzmischung auf die Spieße streuen, bzw. sie in der Mischung wälzen.

Die Spieße in den indirekten Bereich hängen und bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad nachziehen lassen.

Zubereitung Porree:

Im Ganzen indirekt auf den Grill legen und hin und wieder wenden. Der Porree ist gar, wenn die Schale außen fast verbrannt ist.

Den Porree anschließend von der verbrannten Schale befreien, in ca. 4 cm große Stücke schneiden und mit Olivenöl Salz und Pfeffer würzen.

*Schweinefilet
Mafia Coffee
Parmesan
Porree
Olivenöl
Salz und Pfeffer*

Gang 4

Pulled Chicken mit Pfannenbrot

für 6-12 Personen

Zubehör: Dutch Oven ft9

Zubereitung Pulled Chicken:

Gemüsezwiebeln von der Schale entfernen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni vom Strunk entfernen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Als Bett für die Hähnchenbrust, verteilt man auf dem Boden des Dutch Ovens zunächst die Gemüsezwiebelstückchen. Anschließend werden – außer der Hähnchenbrust und den passierten Tomaten – alle übrigen Zutaten auf den Zwiebeln verteilt. Nun werden die Hähnchenbruststücke als weitere Schicht aufgelegt, bis alles bedeckt ist. Zuletzt werden die passierten Tomaten über die Hähnchenbrust gegossen, sodass zuletzt nur noch die Schicht der Tomaten zu sehen ist. Mit dem geschlossenen Deckel wird der Dutch Oven mit 10 Briketts unten und 15 Briketts oben beheizt. Zwischendurch den Flüssigkeitsstand kontrollieren und bei Bedarf Wasser nachgießen. Nach mind. zwei Stunden ist das Hähnchen bereit zum „pulen“. Eine verlängerte Garzeit macht diesen Prozess u.U. noch etwas leichter.

Gemüsezwiebeln 2 Stk
Knoblauchzehen 2 Stk
Tomatenmark 1 EL
Peperoni 125 g
Honig 3 EL
Apfelessig 40 ml
Salz 2 EL
Chipotle Chili ½ TL
Paprikapulver 2 EL
Worcestersauce 3 EL
passierte Tomaten 1-2 Dosen
Hähnchenbrust 10 Stk

Mehl 500 g
1 Ei
Milch 2 EL
Olivenöl 2 EL
Salz 2 TL
Wasser, lauwarm 225 ml
Hefe, frisch 20 g
o. Trockenhefe 1 Pck

Zubereitung Pfannenbrot:

Das Mehl wird gemeinsam mit der in lauwarmem Wasser angerührten Hefe und den übrigen Zutaten zu einem Teig vermengt. Anschließend an einem warmen Ort, abgedeckt, ca. 1 Stunde gehen lassen. Der aufgegangene Teig wird auf einer bemehlten Fläche in vier gleichgroße Stücke geteilt. Diese dann mit den Händen zu einem Fladen formen und von beiden Seiten im Mehl wälzen, oder die Seiten mit Mehl bestreuen. Sie sollten einen Durchmesser von 10 cm bis 15 cm haben. Nachdem sie nochmal ca. 30min an einem warmen Ort etwas aufgegangen sind, werden sie in einer beschichteten Pfanne – wahlweise in einem Dutch Oven Deckel – ohne Fett von beiden Seiten „gebacken“, bis sie leichte braune Stellen bekommen. Fertig!

Gang 5 - Dessert

Schwarz gegrillte Banane mit Schokoriegel und Eis

*20 Bananen
20 Schokoriegel
Vanilleeis*

Zubereitung:

Die Bananen durch die Schale hindurch längs einschneiden – aber nicht ganz durchschneiden.

Den Schokoriegel in die Bananen stecken.

Den Grill auf ca. 180 °C bei indirekter Hitze vorheizen. Die Bananen in die Mitte des Grillrosts legen und den Grilldeckel schließen.

Die Bananen 12–13 Minuten lang garen, bis sie außen schön dunkel sind und die Schokoriegel geschmolzen sind. Die Bananen vom Grill nehmen und mit Vanilleeis servieren.