



**GRILL
SPEZIALIST**

GRILL-SEMINAR

**TASTE AROUND
THE WORLD**

**PREMIUM
BBQ**

Gruß vom Grill Gegrillte Austern

für 4 Personen



Niederlande / Irland / Frankreich

*12 Stk. Frische Austern
Tabasco
3 Stk. Limetten*

Zubereitung:

Den Grill auf eine hohe direkte Hitze vorbereiten.

Die Austern auf den Grillrost legen, und warten bis man ein „Knacken“ hört.
Dies sollte nach ca. 3-5 Minuten geschehen. Anschließend die Auster mit Hilfe eines Küchentuches oder Topflappen festhalten, und mit einem Messerrücken öffnen.

In jede Auster 1-2 Tropfen Tabasco und 3-4 Tropfen Limettensaft träufeln.



**GRILL
SPEZIALIST**

GRILL-SEMINAR

**TASTE AROUND
THE WORLD**

**PREMIUM
BBQ**

Beilagen

Risotto aus dem Dutch Oven

für 6 Personen



Italien

Zubereitung:

Schalotten schälen, fein würfeln und mit Olivenöl im Dutch Oven leicht anschwitzen. Reis dazugeben und mit dem Weißwein langsam köcheln lassen.

Kurz bevor der Wein verkocht ist 2-3 Schöpfkellen Brühe zufügen und weiter rühren.

Dies nun immer wiederholen bis der Reis langsam gart. Dies dauert ca. 15-25 Minuten.

Zum Abschluss die kalte Butter einrühren und den Parmesan reiben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alternative Zutaten sind unter anderem grüner Spargel, verschiedene Pilze, getrocknete Tomaten, Safranfäden oder Gemüse.

*450 g Risotto-Reis
2 Schalotten
2 Liter Gemüse oder
Hühnerbrühe
75 g Butter
150 ml Weißwein
120 g Parmesan
Salz, Pfeffer
Olivenöl*

Beilagen

Griechischer Salat mit Feta

für 6 Personen



Griechenland

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, Strünke entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
Gurke gründlich waschen, der Länge nach vierteln und in größere Würfel schneiden.
Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden.
Die Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden. Den Feta in mundgerechte Stücke würfeln.

Für die Marinade den Essig mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Oregano verrühren, bis das Salz sich vollkommen gelöst hat. Dann erst das Olivenöl unterrühren.

Alle Salatzutaten, außer den Käse, in einer Schüssel vermengen, die Marinade zugeben und gut vermischen. Die Fetawürfel oben auf dem Salat verteilen.

*4 Fleischtomaten
1 Salatgurke
2 kl. Grüne Paprika
4 kl. Zwiebeln
400 g Feta
200 g Oliven Schwarz
6 EL Weißweinessig
8 EL Olivenöl
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer*



**GRILL
SPEZIALIST**

GRILL-SEMINAR

**TASTE AROUND
THE WORLD**

**PREMIUM
BBQ**

Beilagen

Süßkartoffel-Wedges

für 6 Personen



Portugal

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln gründlich waschen. Dann halbieren und in gleiche Stücke, z.B. Achtel, schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch zerdrücken und dazugeben.

Olivenöl und die restlichen Gewürze hinzugeben und die Süßkartoffeln gut damit einreiben.

Kartoffeln in einer Gourmetschale für 25 Minuten indirekt bei ca. 180°C grillen. Gerne mehrmals wenden in der Schale.

**1,5 KG Süßkartoffeln
3 EL Paprikapulver
½ EL Chilipulver
Salz, Pfeffer
Olivenöl**

**Alternativ
„Patata Bravas“
von Ankerkraut
oder „Sombbrero“
von Don Marcos**

Beilagen

Caesar Salad

für 6 Personen



Amerika

Zubereitung:

Den Römersalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel anrichten. Für die Sauce die gesamten Zutaten bis auf das Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab aufschlagen, dann das Öl langsam unter ständigem Weiterschlagen einlaufen lassen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl mit Knoblauch rundum zu krossen Croûtons braten.

Die Sauce über den Salat geben, alles gut vermischen und den Salat mit reichlich geriebenem Parmesankäse und den Croûtons bestreut servieren.

*1,5 Kopf Römersalat
75 g Parmesan
Croûtons
4 Scheiben Toastbrot
1 Knoblauchzehe
Sauce
2 Eigelb
4 Knoblauchzehen
6 Sardellenfilets
3 TL Dijonsenf
1 Zitrone (Saft)
250 ml Sonnenblumen-
öl / Keimöl, Rapsöl etc.
Salz, Pfeffer*

Beilagen

Harissa Dip

für 6 Personen

Zubereitung:

Joghurt und Harissa
in einer Schüssel verrühren.
Harissa nach Wunsch zufügen
(Schärfegrad).
Das Olivenöl kommt
nach Bedarf dazu um alles
etwas cremiger zu machen.



Afrika

*400 g griechischer Joghurt
2-3 TL Harissa Paste / Gewürz
Olivenöl nach Bedarf*

Macadamia Pesto

für 6 Personen

Zubereitung:

Nüsse in kleine Stücke hacken
und mit Knoblauch, Basilikum
und etwas Olivenöl im Mixer
(oder Pürierstab) zerkleinern.
Olivenöl weiter zugeben bis
eine Paste entsteht.
(Sollte nicht zu flüssig werden).
Geriebenen Parmesan untermischen
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Australien

*150 g Macadamia-Nüsse
150 g Basilikum
2 Knoblauchzehen
50 g Parmesan
Olivenöl
Salz, Pfeffer*

Dazu: 1 Baguettebrot



Frankreich

Gang 1

Thunfisch-Steaks vom Grill Schwertfisch-Steaks vom Grill Languste vom Grill

für 6 Personen

Zubereitung:

Thunfisch

Der Grill wird auf etwa 180 – 200 Grad direkte Hitze vorgeheizt. Das Steak direkt von jeder Seite für 2-3 Minuten grillen, bei dickeren Steaks etwas länger. Gerne wird der Thunfisch innen noch roh serviert. Dazu passt eine Kräuterbutter oder glasierte Zwiebelringe.

Schwertfisch

Der Grill wird auf etwa 180 – 200 Grad direkte Hitze vorgeheizt. Das Steak direkt von jeder Seite für 1-3 Minuten grillen, bei dickeren Steaks gerne etwas länger. Der Fisch sollte leicht glasig sein bei einer Kerntemperatur von 60°C.

Languste

Gegrillte Languste lässt sich auf unterschiedliche Arten zubereiten:

- Der Langustenschwanz wird aus der Schale geholt und das Fleisch ohne den schützenden Panzer gegrillt.
- Der Langustenschwanz wird halbiert und in der Schale gegrillt.
- Der Langustenschwanz wird aufgeschnitten, das Fleisch ausgelöst und der Langustenschwanz wird in der Schale gegrillt.

Der Grill wird auf etwa 180 – 200 Grad direkte Hitze vorgeheizt. Der Langustenschwanz wird dann zunächst 1-2 Minuten mit der Fleischseite nach unten gegrillt, gewendet und dann mit erneut mit der flüssigen Butter bepinselt. Der Langustenschwanz wird jetzt weitere 3-5 Minuten gegrillt. Während der Langustenschwanz auf der Schalenseite gegrillt wird, wird er 2-3 Mal mit Butter bepinselt. Die Butter läuft auch in die Schale und aromatisiert den Hummer so von allen Seiten. Der Hummerschwanz sollte bis zu einer Kerntemperatur von etwa 56-58 Grad Celsius gegrillt werden.

Limettenbutter

Butter in einer Gußpfanne leicht erhitzen und mit dem Limettensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Italien

Griechenland

Portugal

*600 g Thunfisch (Sushi Qualität)
600 g Schwertfisch
3 Stk Langustenschwänze
Salz, Pfeffer
100 g Butter
1 Limette*



**GRILL
SPEZIALIST**

GRILL-SEMINAR

**TASTE AROUND
THE WORLD**

**PREMIUM
BBQ**

Gang 2

Bison-Steaks vom Grill Strauß vom Grill

für 6 Personen



Amerika

Afrika

*600 g Bison (Cut nach Wahl / Verfügbarkeit)
600 g Strauß (Cut nach Wahl / Verfügbarkeit)
Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

Strauß

Den Grill für zwei Temperaturzonen vorbereiten (direktes und indirektes Grillen). Die Straußensteaks von beiden Seiten scharf angrillen. Anschließend im Bereich der indirekten Hitze bis zu einer Kerntemperatur zwischen 56 und 58°C schonend nachgaren. Anders als beim Rind kennt man hier nur die Garstufe Well Done. Ca. 5 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannt und seinen vollen Geschmack entfaltet.

Bison

Den Grill für zwei Temperaturzonen vorbereiten (direktes und indirektes Grillen). Die ideale Kerntemperatur liegt für Rare bei 45°C und Medium-Rare 50°C. Ca. 5 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannt und seinen vollen Geschmack entfaltet.



**GRILL
SPEZIALIST**

GRILL-SEMINAR

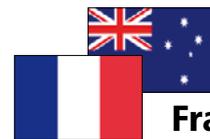
**TASTE AROUND
THE WORLD**

**PREMIUM
BBQ**

Gang 3

Känguru vom Grill Rumpsteak vom Charolais Rind

für 6 Personen



Australien

Frankreich

*600 g Känguru
600 g Rumpsteak (Charolais)
Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

Känguru

Den Grill für zwei Temperaturzonen vorbereiten (direktes und indirektes Grillen). Das Fleisch von beiden Seiten scharf angrillen. Anschließend im Bereich der indirekten Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 52°C schonend nachgaren.

Ca. 5 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannt und seinen vollen Geschmack entfaltet.

Charolais Rumpsteak

Den Grill für zwei Temperaturzonen vorbereiten (direktes und indirektes Grillen). Das Fleisch von beiden Seiten scharf angrillen. Anschließend im Bereich der indirekten Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 56°C bis 58°C (Medium) schonend nachgaren.

Alternativ

das Rumpsteak rückwärts Grillen! Indirekt garen bei 120-150°C bis zu einer Kerntemperatur von 50-52°C und dann scharf grillen für 1-2 Minuten von jeder Seite. Beim Sizzeln nur jeweils eine Minute!

Ca. 5 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannt und seinen vollen Geschmack entfaltet.

Dessert

Eisbombe vom Grill

für 6 Personen



Deutschland

*6 Torteletts (Mürbeteig Böden)
250 g TK-Beerenmischung
Vanilleeis
6 Eier
75 g Puderzucker
Schoko Sauce zur Garnierung*

Zubereitung:

Die Torteletts für 1-2 Stunden ins Tiefkühlfach legen.

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Es wird nur das Eiweiß benötigt. Dieses mit einer Prise Salz und dem Puderzucker zu Eischnee steif schlagen.

Eine dünne Schicht des Eischnees auf dem Torteletts verteilen, einen Esslöffel der Beerenmischung auf den Eischnee geben, auf die Beerenmischung eine Kugel Vanilleeis platzieren.

Zum Schluss das Eis mit dem Eischnee luftdicht „verpacken“.

Die fertige „Bombe“ auf den vorgeheizten Grill (200°–250°) Indirekt 3-5 Minuten grillen, bis der Eischnee hart geworden ist und der Zucker darin leicht karamellisiert ist

Geflügel	Rosa	Durch
Ente	-	80 - 90°
Entenbrust	62 - 65°	-
Gans	75 - 80°	90 - 92°
Hähnchen	-	80 - 85°
Hähnchenbrust / Hühnerbrust	-	72°
Hühnchen	-	80°
Perlhuhnbrust	-	70°
Pute	-	80 - 90°
Putenbraten	-	70°
Truthahn	-	80 - 85°
Strauss, Filetsteak	-	58°C

Rind	Rosa	Medium	Well Done
Rinderfilet	38-55°C	55-58°C	-
Roastbeef	53°	55-60°C	-
Rinderbrust	-	-	90-95°C
Rinderbraten	-	70	80-85°C
Tafelspitz	-	-	90°C
Sauerbraten	-	-	85°
Entrecote	-	56°	-
Beef Brisket	-	-	85°C
Falsches Filet	-	60 - 65 °C	70 - 75 °C
Rouladen, aus dem Filet	-	58 °C	-
Rouladen, aus der Keule	-	-	70 °C

Wild	Rosa	Durch
Rehbraten	-	75 - 80°
Rehrücken	50 - 60°	-
Rehschulter	60°	-
Hirschrücken	54 - 60°	-
Hirschbraten	60°	-
Hirschmedallions	60°	-
Wildschweinbraten	-	75 - 78°
Wildschweinfilet	60 - 62°	-
Wildschweinkeule	-	75°
Kaninchenkeulen	-	65°



Schweinefleisch	Rosa	Durch
Schweinemedallions	65°	-
Schweinerücken	65-70°C	-
Schweineschulter	-	75°C
Schweinbauch gefüllt	-	70-75°C
Eisbein	-	80-85°C
Rippchen/ Spare Ribs	65°C	85°C
Kassler	55- 62°	64-68°C
Schinken in Brotteig	-	65-70°C
Pulled Pork	-	95°C
Hackfleisch	-	75°C
Burgunderschinken	-	64 - 68°
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweinelumme	-	68°
Kotelette	-	75-80°
Schweinenacken	-	70 - 75°
Schinken	65 - 68°	75°
Haxe, gebraten	-	80 - 85°
Haxe, gepökelt	75 - 80 °	
Spanferkel	65°	-

Kalb	Rosa	Durch
Kalbsrücken	65-70°C	-
Nierenbraten	-	75-80°C
Kalbsbraten	-	68-74° C
Kalbsschulter	-	75-80°C
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst)	-	75-78°C
Kalbsbraten gefüllt	-	70°
Oberschale	-	78°
Haxe	-	80 - 85°
Keule	-	78°
Nuss	-	78°
Kalbslende	60°	-
Kalbsfilet	60°	-

Lamm	Rosa	Durch
Lamm	-	79 - 85°
Lammkeule	60°	70 - 72°
Lammrücken	60 - 62°	68°
Lammkarree	55°	-
Lammkoteletts	55°	-

GRILL-SPEZIALIST

GRILL-SEMINAR



Fisch	Verzehrfertig
Hecht	63°C
Lachs	60°C
Zander	62°C
Seeteufel glasig	55 - 60°
Seeteufel	62°C
Thunfisch	62°C
Schwertfisch	60°C
Crevetten	62°C
Rotbarsch	55°

Exotic	Rare	Medium	Durch
Känguru	-	-	52°C
Bison	45°C	50°C	-
Büffel	45°C	50°C	-
Languste	-	-	56 – 58°C
Hummer	-	-	56 – 58°C