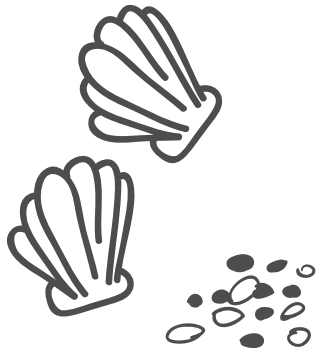


**GRILL-SEMINAR
WEIHNACHTLICH
GRILLEN**

Gruß vom Grill

Jakobsmuschelspieß

(für 12 Personen)



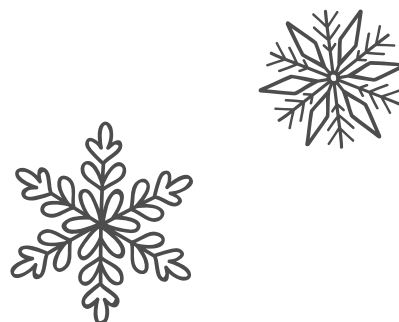
24 Stk. mittelgroße Pfifferlinge
200 g Chorizo-Wurst
12 Stk. Jakobsmuscheln
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2-3 Stiel(e) Thymian
12 mittelgroße Holzspieße

Zubereitung:

Pilze putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Wurst in 0,5 dicke Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln kalt waschen und trocken tupfen. Pilze, Wurstscheiben und Jakobsmuscheln abwechselnd auf 12 Spieße stecken (Pilz, Chorizo, Muschel, Chorizo, Pilz)

Thymian fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer kleinen Schale verrühren.

Spieße bei mittlerer Hitze direkt grillen und mehrmals mit dem Öl einpinseln.



**GRILL-SEMINAR
WEIHNACHTLICH
GRILLEN**

**1. Gang
Seeteufel
auf warmen Grillgemüse**
(für 6 Personen)



Zubereitung:

Den Seeteufel von Haut und Sehnen befreien und die Filets entlang der Mittelgräte auslösen. Von den beiden

Zitronen die Schale abreiben (Zitronenabrieb), dabei nicht bis ins weiße der Schale reiben.

Die Thymianblättchen abzupfen. Zitronenabrieb, Thymian, Korianderkörner, Pfeffer, Salz und Zucker in den Mörser geben und alles Zutaten gründlich miteinander mörsern.

Den Seeteufel mit der Trockenmarinade einreiben und für mind. 30 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank).

Den fertig marinierten Seeteufel sehr kurz angrillen und dann indirekt bei ca. 160-180°C ca. 30-40 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen. Kerntemperatur 58-60°C.

Das Gemüse in Scheiben (0,5 cm) schneiden, Paprika von Stiel und Fruchtsänden befreien. Paprika, Zucchini und Aubergine indirekt grillen bei ca. 160°C, ggf. zum Schluss noch kurz direkt grillen für ein paar Röstaromen. Dann das Gemüse abkühlen lassen und die Tomaten indirekt in den Grill legen.

Das abgekühlte, warme Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel sammeln. Gemüse mit der Marinade aus (3 Teile) Olivenöl, (1 Teil) Balsamico, Salz, Pfeffer, Honig, Thymian und Rosmarin marinieren. Die warmen noch bissfesten Tomaten zugeben und vorsichtig umrühren.

800 g Seeteufel (Filet)
1 Zitrone, unbehandelt
6 Zweige Thymian
8 g Korianderkörner
5 g rosa Pfefferkörner
10 g grobes Salz
5 g braunen Rohrzucker
Je 1 roter, gelber, grüner Paprika
2 Zucchini (grün oder gelb)
1 große Aubergine
10 kleine Strauchtomaten

Für die Marinade:

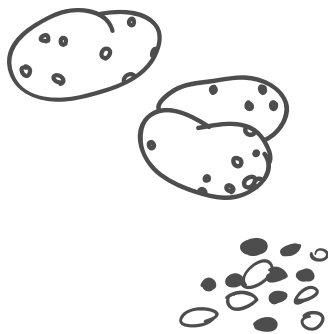
3 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
Balsamico
1 EL Honig
Salz, Pfeffer
Olivenöl

**GRILL-SEMINAR
WEIHNACHTLICH
GRILLEN**

2. Gang

Medaillons vom Rehrücken auf Kartoffel-Zucchini Rösti

(für 6 Personen)



800 g Rehrücken ohne Knochen
800 g Kartoffeln
400 g Zucchini
4 Eier
Muskat
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Den Rehrücken von Sehnen befreien und in Medaillons schneiden.

Den Grill auf eine direkte hohe Hitze vorbereiten.

Kartoffeln und Zucchini schälen und grob raspeln. Beides Mischen und in ein sauberes Handtuch füllen und sehr gut ausdrücken bis keine Flüssigkeit mehr ausläuft. Eier unterrühren.

Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Kartoffel-Zucchini-Masse als Rösti auf einer vorgeheizten Gussplatte unter Wenden ca. 5 Minuten grillen. Fertige Röstis herausnehmen und warm stellen.

Kurz vor dem letzten Rösti die Medaillons von beiden Seiten ca. 2 min bei hoher Hitze grillen und etwas ruhen lassen im indirekten Bereich bis zu einer Kerntemperatur von 58-60°C.

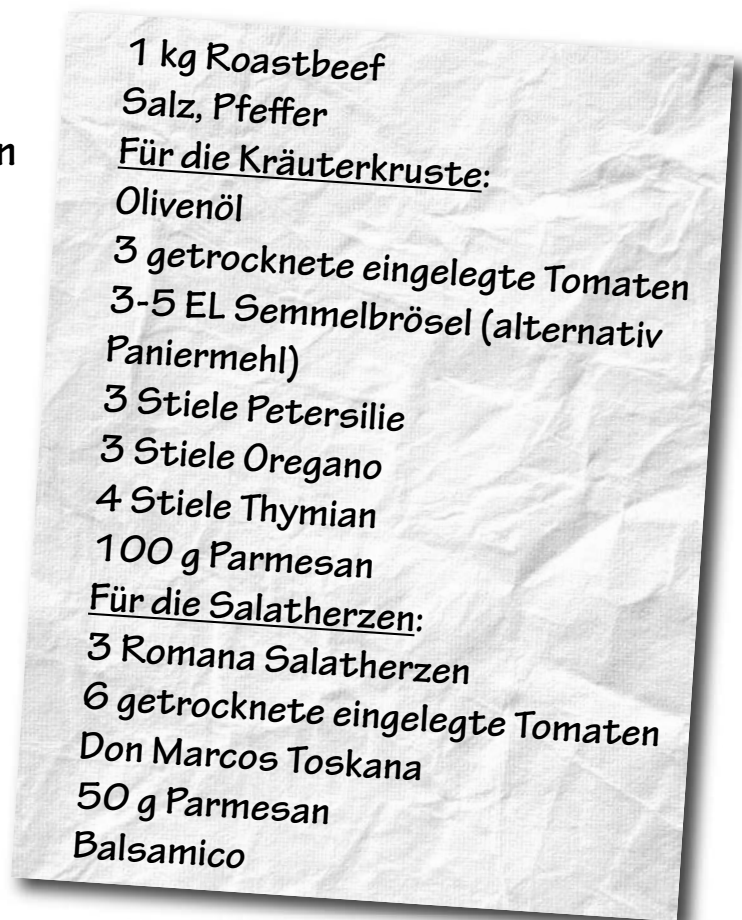
**GRILL-SEMINAR
WEIHNACHTLICH
GRILLEN**

3. Gang
Ganzes Roastbeef
mit Kräuterkruste
und gegrillten Salatherzen
(für 6 Personen)



Zubereitung:

Roastbeef unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und den Fettdeckel mit einem scharfen Messer entfernen. Fleisch rundherum direkt kurz angrillen. Das Fleisch dann mit Salz und Pfeffer würzen und indirekt weiter grillen für 20-25 Min. In der Zwischenzeit für die Kräuterkruste Tomaten, Petersilie, Thymian und Oregano von den Stängeln zupfen und fein hacken. Alle Zutaten mit einander vermischen. Das Roastbeef in eine Aluschale (oder Alufolie) legen mit einem Pinsel die Kräuter- Mischung auftragen und noch einmal 15-20 Min. indirekt grillen. Dann herausnehmen und noch einmal 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Die Kerntemperatur sollte 55-58°C betragen. Die Romana Salatherzen längs halbieren und die Schnittflächen mit Olivenöl einpinseln, dann mit Don Marco´s Toscana würzen. Über mittlerer, direkter Hitze die Schnittseite ca. 30-45 Sekunden angrillen, dann umdrehen und auf indirekte Hitze legen. Nun die klein geschnittenen Tomaten drauflegen und mit etwas Parmesan bestreuen und bei geschlossenem Deckel leicht anschmelzen lassen. Ein paar Tropfen Balsamico drüber geben und servieren.



**GRILL-SEMINAR
WEIHNACHTLICH
GRILLEN**

4. Gang
Gefüllte Weihnachtsgans
mit Kartoffel-Apfel-Gratin
aus dem Dutch Oven (DO)
(für 6 Personen)



1 Gans 4-5 kg
Zahnstocher
1 Zwiebel
2-3 Äpfel
1 Orange (BIO)
Thymian
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Für das Kartoffel-Apfel-Gratin:

1,5 kg Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
900 g geriebener Emmentaler
4-5 Äpfel
400 ml Sahne
6 Gemüsezwiebeln
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Gans putzen und von innen und außen gut salzen und pfeffern.

Von der Orange die Schale abreiben, möglichst ohne das „Weiße“. Die Gans einölen und mit dem Abrieb und Thymian einreiben. Mit der Zwiebel und dem Obst füllen und mit Zahnstochern und Schnur verschließen. Auf den Drehspieß stecken und mit den Spießgabeln befestigen. Über einer großen Alu-Tropfschale bei indirekter, mittlerer Hitze (180°C) ca. 2-3 Stunden auf dem Drehspieß grillen - dabei immer wieder mit dem aufgefangenen Bratensaft übergießen. Die Kerntemperatur sollte ca. 85°C betragen.

Kartoffeln schälen, vorkochen und abkühlen lassen. Die Äpfel mit dem Apfelausstecher entkernen. Kartoffeln, geschälte Zwiebeln und Äpfel in gleich dicke Ringe/Scheiben schneiden.

DO mit etwas Olivenöl fetten und dann mit der Schichtung beginnen. Erste Lage Zwiebeln, zweite Kartoffeln und dritte Lage Äpfel. Dann etwas Käse darüber geben. Diese Schichtung nun 2mal wiederholen, wobei die Kartoffeln in der letzten Schicht das Ende bilden sollten.

Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kartoffeln gießen. Zum Schluss den restlichen Käse auf den Kartoffeln verteilen.

Für den 12er DO legen wir 8 Briketts nach unten und 16 auf den Deckel. Damit gibt es eine gute Oberhitze die den Käsen gratiniert. Das Ganze ca. 1,5 Stunden garen lassen.

**GRILL-SEMINAR
WEIHNACHTLICH
GRILLEN**

5. Gang

Apfelrosen vom Grill mit Vanilleeis

(für 6 Personen)



6 Äpfel
2 Rollen Blätterteig, keine Platten
Marmelade (Erdbeere, Banane, etc.)
1 Zitrone
Zimt und Zucker
Puderzucker
Vanilleeis

Zubereitung:

Grill auf eine indirekte Hitze von etwa 180 – 200 °C vorheizen. Äpfel in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in eine Schale mit Wasser und etwas Zitronensaft geben und sie in der Grillpfanne kurz erhitzen bis sich die Apfelscheiben biegen lassen.

Blätterteig ausrollen und längs in 3 gleichbreite lange Streifen schneiden.

Mittig auf den Streifen etwas Marmelade auftragen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Die weichen Apfelscheiben überlappend auf den Blätterteig legen. Darauf achten, dass die farbige Schale der Äpfel über den Rand des Teiges steht. Ist der Blätterteigstreifen vollständig belegt, den Blätterteig entlang der Mittellinie mit der Marmelade zusammen umklappen.

Die Apfelscheiben sollten nun eingepackt sein, aber die Enden über den Blätterteig hinausstehen.

Ein Ende des Teiges greifen und vorsichtig aufrollen. Eine Muffinform einfetten darin die Apfelrosen platzieren. Die Form wandert nun für ca. 15 – 20 Minuten auf den Grill.

Dabei muss lediglich der Blätterteig durchbacken.

Anschließend die Apfelrosen vom Grill nehmen, mit etwas Puderzucker garnieren und mit Vanilleeis servieren.

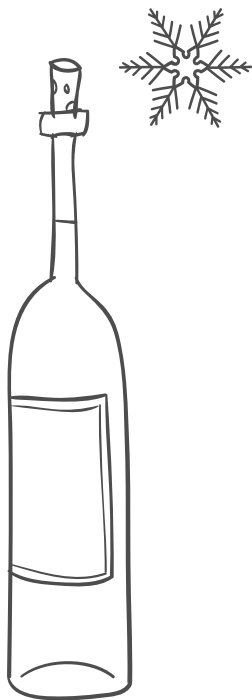


**GRILL-SEMINAR
WEIHNACHTLICH
GRILLEN**

Optionales Rezept – kein Bestandteil des Seminars

Rotweinsosse als Beilage zur Weihnachtsgans

(für 6 Personen)



Hals von der Gans, wer mag auch
die Innereien und entferntes Fett
1 Liter Rotwein
0,5-1 Liter Gänsefond
1 Bund Suppengrün
1 Gemüsezwiebel
1 Tube Tomatenmark
2-3 Zweige Rosmarin
5-6 Zweige Thymian
1 Sternanis
Salz
Pfeffer
Honig zum Abschmecken Öl zum anbraten

Zubereitung:

Suppengrün und Zwiebel kleinschneiden. Die Reste der Gans in Sonnenblumenöl scharf anbraten und nach ein paar Minuten Suppengrün und Zwiebel mit dazugeben. Tomatenmark unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Rosmarin und Thymian zusammenbinden und mit dem Sternanis dazugeben. Auf die Hälfte reduzieren, Gänsefond dazugeben und wieder reduzieren. Alle festen Zutaten mit einer Kelle aus der Soße entfernen, Abschmecken mit Honig, Salz und Pfeffer, mit Stärke oder Butter binden.