Zutaten:

Kachelfleisch vom Schwein
etwas **Touchdown** vom
Grill-Spezialisten

Zubereitung:

Das Kachelfleisch etwas parieren und vom übermäßigen Fett trennen. Das Grillgut darf mit Fett gut durchwachsen sein. Den Grillrost richtig hochheizen. Alles was geht. Das Fleisch scharf angrillen. Nach kurzer Zeit mehrfach wenden. Da das Kachelfleisch sehr ungleichmäßig von der Stärke ist, muss es ganz nach Gefühl gewendet werden. 5 - 10 Minuten das Fleisch im indirekten Grillbereich ruhen lassen.

Im Anschluss das Fleisch in mundgerechte Stücke aufschneiden. Etwas Touchdown drüber.

ZACK! Fertig zum Servieren.

Schwein

Kotelett-Karree
Buntes Bentheimer / Deutschland

Secreto
Iberico / Deutschland o. Spanien

Rind

Hanging Tender
US Beef

Rumpsteak
Angus / Australien

Skirt Steak
Angus / Irland

Tomahawk
Black Angus / Deutschland

Wagyu Strips
Wagyu / Kobe - Japan

Aus Gründen der Verfügbarkeit kann es zu Änderungen in der Fleischauswahl kommen.

Unsere Grillschule
www.grill-spezialist.de

STEAKS ON FIRE
Griechischer Salat

Zutaten

1 große Salatgurke
750 g Tomaten
2 große Paprika grün
2 rote Zwiebeln
300 g Feta
1 Glas schwarze Oliven
6 El Olivenöl
2 El Rotweinessig
3 Tl Zitronensaft
Salz und Pfeffer
2 Tl Oregano

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 und den Feta in mundgerechte Stücke schneiden.

Für die Marinade Essig und Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und 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.

Zutaten

3 große Süßkartoffeln
30 ml Olivenöl
1 Tl Chiliflocken
1 Tl Estragon
1 Tl Thymian
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in Wedges schneiden. Weitere Zutaten zu einer Marinade verrühren und über die Wedges geben.

Alles zusammen in eine Gourmetschale geben und im Grill bei 150 – 180 °C indirekt grillen.

Zwischendurch mehrmals vorsichtig wenden.

Zutaten

1 Dose Kichererbsen
60 g Tahini Sesampaste
3 Knoblauchzehen
1/2 Tl Kreuzkümmel
1/2 Tl Salz
Saft von 1 Zitrone
80 ml Wasser
Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Wasser und die Hälfte des Zitronensaftes vermischen und mit einem Stabmixer pürieren. Wasser so lange zugeben bis die Masse die gewünschte Konsistenz erreicht.

Mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken, mit Olivenöl anrichten und mit Paprikapulver garnieren.

Zutaten

250 g Butter
30 g Parmesan
4 Tl brauner Zucker
1-2 Tl Salz
5 Chipotles in Adobo

Zubereitung:

Chipotles (inkl. etwas Adobo), Zucker, Salz und Parmesan mit dem Pürierstab zerkleinern, anschließend die Butter dazugeben und alles zusammen durchkneten. (nicht nochmal pürieren!)

Zutaten

125 g Datteln
200 g Schmand
200 g Frischkäse
1 Knoblauchzehe
1 Tl Harissa
1/2 Tl Currypulver
1/2 Tl Kreuzkümmel
1/2 Tl Salz
Pfeffer

Brotauswahl

3 Baguettebrote
verschiedene Sorten

Zubereitung:

Datteln und Knoblauch fein hacken. Schmand und Frischkäse verrühren und mit Harissa, Currypulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten

1 Ananas
3 El brauner Zucker
1 El Zimt
100 ml Amaretto

Zubereitung:

Schneide zunächst die Krone und den Boden der Ananas ab. Achtel die Ananas längs sodass längliche Spalten (Schiffchen) entstehen. Die Schiffchen liegen auf der Schale.
Entferne nun jeweils das harte gelbe Strunkstück der Schiffchen, indem du es keilförmig herausschneidest. Das Fruchtfleisch wird mit einem Messer in 2 – 3 cm Stücke bis zur Schale eingeschnitten.
Zucker und Zimt mit dem Amaretto vermischen und die Ananas damit einpinseln. Bei 150°C indirekt grillen und immer wieder einpinseln. Mit etwas Vanilleeis servieren.

Alternative:
Brauner Zucker und Rum, ggf. zum Schluss noch flambieren.