



Zubereitung:

Grill auf indirekte Hitze einstellen und auf 160°C vorheizen. Die Bacon-Scheiben werden halbiert und um die Tomaten gewickelt. Allerdings darf der Bacon nicht zu straff um die Tomaten gewickelt werden, da er sonst später reißen kann. Wer mag, kann die Bacon-Scheiben vor dem Einwickeln der Tomate noch mit etwas Pfeffer bestreuen. Der Bacon wird mit einem Zahnstocher an der Tomate fixiert.

Die Bacon-Tomaten werden auf den Grillrost gegeben und für rund 20 Minuten bei geschlossenem Deckel indirekt gegrillt, bis der Speck knusprig ist. Wenn der Bacon knusprig ist, werden die Tomaten vom Grill genommen, auf einem Teller angerichtet und mit etwas klein geschnittenem Basilikum, sowie etwas Balsamico-Creme garniert.

WINTERGRILLEN

Entenbrust auf Rahmkraut



Entenbrüste

- 6 ganze Entenbrüste
- 2 TL Paprika edelsüß
- 2 TL Pfeffer
- 3 EL Sojasosße
- 2 EL Ingwer
- 4 EL Honig
- 2 TL Zimt



Rahmkraut

- 1 kleiner Weißkohl
- 1 Gemüsezwiebel,
fein geschnitten
- 1-2 TL Paprika,
geräuchert
- 150 g Speckwürfel
- 1 l Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Oliveöl

Zubehör:

Gussplatte,
Wokpfanne
oder tiefer Topf,
Grillthermometer

Zubereitung Rahmkraut:

Den Weißkohl in sehr dünne Streifen schneiden. Die Speckwürfel und die Zwiebel mit etwas Olivenöl in einer Gusspfanne so lange braten, bis das Ganze Farbe bekommt. Das Kraut zugeben, etwas Wasser zugeben und dann unter ständigem Wenden dünsten. Dabei darf das Wasser verkochen. Dann die Sahne zugeben und ca. 10 Minuten weiter garen. Mit Salz und geräuchertem Paprika abschmecken.

bitte wenden

Entenbrust:

Aus Sojasoße, Ingwer, Honig und Zimt eine Marinade mischen. Die Haut der Entenbrust vorsichtig rautenförmig einschneiden. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht verletzt wird.

Das Fleisch mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer rundum würzen. Die Entenbrust auf der Hautseite auf der Gussplatte scharf angrillen, anschließend auf der Fleischseite (aber kürzer) weiter grillen.

Jetzt die Hautseite mit der Marinade bepinseln und die Entenbrust indirekt bei 160 - 180°C grillen bis zu einer Kerntemperatur von 62 - 65°C (Rosa).

Die dünn aufgeschnittene Entenbrust auf dem Rahmkraut servieren.



Lammlachs

- 3 Lammlachse
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stiele Thymian
- 2 Stiele Rosmarin



Rosenkohl

- 1 kg Rosenkohl
- 100 g Speckwürfel
- 2 kleine Zwiebeln
- 300 ml Sahne
- 75 g Parmesan
- 1-2 EL Mafia Coffee
(Don Marcos)
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubehör:

Gourmetpfanne

Zubereitung Lammlachse:

Die Knoblauchzehen abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken.

Thymian und Rosmarin abspülen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Anschließend ebenfalls fein hacken. Wenig Olivenöl mit Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Lammlachse mit der Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten marinieren.

bitte wenden



Unsere

Grillschule

www.grill-spezialist.de

Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und auf höhere Temperatur bringen. Das Fleisch mit der Fleischseite für ca. 2 Min. auf den Rost legen. Dann die andere Seite für 2 Minuten grillen. Nun das Fleisch in den indirekten Bereich ziehen und nochmal mit der Marinade bestreichen. Bei möglichst niedriger Temperatur (80-120°C) dann bis zum gewünschten Garpunkt ziehen - (Kerntemperatur 62°C) und dann noch knapp 5 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Rosenkohl:

Den Rosenkohl waschen und schälen, das untere Ende abschneiden, dann halbieren. Speck und Zwiebeln mit Olivenöl in einer Gourmetschale anschwitzen und dann den Rosenkohl dazugeben.

Bei mittlerer Hitze indirekt ca. 45 Minuten garen.

Die Sahne mit dem Mafia Coffee Rub vermischen und 2/3 des Parmesans zugeben.

Sobald der Rosenkohl gar ist das Sahnegemisch darüber gießen und warten bis sich Sahne und Parmesan binden. Ggf nun den restlichen Käse einstreuen um weiter zu binden oder als Deko zum direkten Anrichten aus der Pfanne.



Schweinebäckchen

- 6 Schweinebäckchen
- 4 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 800 ml Gemüsebrühe



Polenta

- 300 g Maisgrieß
- 600 ml Milch
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1,5 TL Salz
- 60 g Parmesan

Zubereitung Schweinebäckchen:

Schweinebäckchen salzen und pfeffern, von allen Seiten anbraten. Anschließend die Bäckchen herausnehmen. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anbraten. Tomatenmark zum Ende zugeben, karamellisieren und dann mit dem Wein ablöschen. Gemüsebrühe hinzufügen.

In diesen kochenden Sud die Schweinebäckchen legen und auf schwacher Hitze ca. 1-1,5 Stunden langsam schmoren lassen. Sobald das Fleisch weich ist, dieses herausholen und den Sud durch ein Sieb in einen Topf geben.

bitte wenden

Den Sud anschließend nochmal abschmecken und andicken.

Tipp: Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die Sauce geben, es dickt lediglich an und verändert den Geschmack.

Zubereitung Polenta:

In einer Grillpfanne die Milch und eine Hälfte der Gemüsebrühe aufkochen. Bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren nach und nach den Maisgries zugeben. Die Polenta 10 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Wird sie dabei schon fest, weitere Gemüsebrühe zugeben bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Grill ausschalten, den Parmesan einrühren und weitere 15 Minuten ziehen lassen. Den Brei zum Essen servieren, ggf. etwas Butter reinrühren.

Alternativen:

Auf ein Backblech streichen, fest werden lassen, dann in Rauten schneiden und in heißem Olivenöl goldbraun braten. Polenta, die gebraten werden soll, lässt sich gut schon am Vortag zubereiten und über Nacht kühl aufbewahren, dann am nächsten Tag nur noch braten.



Zutaten

für 10 Personen

2,5 kg Schweineschulter
mit Schwarte

1 Fl. dunkles Bier

3-5 Schalotten

2 kg festkochende Kartoffeln
(Drillinge)

Rosmarin (frisch oder getrocknet)

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung:

Die Haut der Schweineschulter rautenförmig einschneiden und salzen und pfeffern. Auf den Drehspieß aufstecken und vor dem Heckbrenner ausrichten. Indirekt bei ca. 180°C für 1,5-2 Stunden grillen. Dabei den Braten immer wieder mit dunklem Bier einpinseln/übergießen und in einer Grillschale auffangen. Nach 1 Stunde die Zwiebeln in die Grillschale legen und mit garen.

Zum Ende den Bratenfond aus den Grillschalen mit etwas Flüssigkeit (Bier, Brühe) lösen und in einen Topf geben. Aufkochen, ggf. pürieren und abschmecken, mit etwas Stärke binden. Die Drillinge halbieren, salzen und mit Olivenöl in einer Gourmetschale bei ca. 160°C für ca. 1 Stunde indirekt grillen. Dabei immer mal wieder die Kartoffeln wenden.



Zutaten
für 12 Personen
100 g Walnüsse
50 g Zucker
1 kg Äpfel
240 g Butter
200 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
6 Eier
4 El Zitronensaft
600 g Mehl
2 Päckchen Backpulver
300 ml Milch
Vanilleeis

Zubereitung:

DO mit Backpapier auskleiden. Äpfel schälen und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und im DO verteilen. Nüsse etwas zerkleinern und mit dem Zucker mischen, anschließend auf den Äpfeln verteilen. Für den Teig alle Zutaten vermischen und in der Rührschüssel 3 Minuten Rühren lassen. Anschließend auf den Apfelscheiben verteilen. Bei 175°C ca. 45 Min. backen, 10 Min auskühlen lassen und mit Vanilleeis servieren.

Temperatur / Briketts Tabelle für den Dutch Oven:

Dutch Oven	160°C	175°C	190°C	205°C	220°C	235°C
8er Oben/ unten	5 10/5	16 11/5	17 11/6	18 12/6	19 13/6	20 14/6
10er Oben/ unten	19 13/6	21 14/7	23 16/7	25 17/8	27 18/9	29 19/10
12er Oben/ unten	23 16/7	25 17/8	27 18/9	29 19/10	31 21/10	33 22/11
14er Oben/ unten	30 20/10	32 21/11	34 22/12	36 24/12	38 25/13	40 26/14
16er Oben/ unten	34 22/12	36 24/12	38 25/13	40 27/13	42 28/14	44 30/14