



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 Küchentuch oder Topflappen festhalten, und mit einem Messerrücken öffnen. In jede Auster 1 – 2 Tropfen Tabasco und 3 – 4 Tropfen Zitronen oder Limettensaft träufeln.



Zutaten

Ca. 20 Garnelen / Crevetten

200-300g Meeresalgen

Knoblauch

Chili

Kräuter

2-3 Tomaten

3-4 Erdbeeren

Olivenöl

Balsamico

Schalotten

Zubehör: Gussplatte

Zubereitung:

Die Garnelen pulen und säubern (Darm entfernen). Für die Marinade Öl mit wenig Balsamico und gehackten Kräutern, klein geschnittenen Chilis und Knoblauch verrühren. Nach belieben salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Die Garnelen hinzufügen und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Die Garnelen auf Spieße stecken und bei geringer Hitze auf der Gussplatte von beiden Seiten ca. 2 min grillen und 2 - 3 Minuten ruhen lassen.

Die Meeresalgen 2 - 3-mal im Spülbecken gut auswaschen.

Je öfter der Waschvorgang wiederholt wird, desto milder schmecken die Algen.

Für die Marinade Öl und Balsamico mit Knoblauch, klein geschnittenen Schalotten, Erdbeeren und klein gewürfelten Tomaten vermischen.



Zutaten

- 1 Lachshälfte ca. 700-800g
- 3 TL Grillgewürz
z.B. „Flügel Doping“
- 2 EL flüssiger Honig
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL helle Sojasoße
- 1 TL Salz
- 1 Zitrone
- 1 Zucchini
- 2 Paprika gelb und rot
- 1 Aubergine
- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Schalotten (gewürfelt)
- brauner Zucker
- Kräuter (z.B. „Veggie Pimper“) nach Geschmack
- Knoblauch
- Salz + Pfeffer

Zubehör:

Zedernholzbrett,
Gemüsewok

Zubereitung:

Das Zedernholzbrett mind. 2 Stunden wässern. Den Lachs auf die passende Größe zu schneiden, vereinzelte Gräten aus dem Lachs mit einer Grätenzange heraus ziehen. Aus dem Grillgewürz und den anderen Zutaten eine Marinade mischen, den Lachs damit ein streichen und ca. ½ Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Das Zedernholzbrett bei direkter hoher Hitze auf den Grillrost legen bis es anfängt zu qualmen.

bitte wenden

Nun die Temperatur etwas reduzieren. Das Brett aus dem Grill nehmen und den Lachs mit der Hautseite auf die nicht angekohlte Seite legen. Bei ca. 150°C direkt ca. 30 – 40 min. garen.

Vor dem Servieren den Lachs noch mit grobem Salz und warmer Zitrone verfeinern. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und bei niedriger Hitze im Gemüsewok direkt grillen.

Für die Marinade, Öl und Balsamico mit Kräutern und den gewürfelte Charlotten verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und Löffelweise über das Gemüse geben.



Zutaten

- 2 Doraden
- Limette / Zitrone
- Schnittlauch, Salbei
- Knoblauch,
- Frühlingszwiebel
- Rapsöl
- Pfeffer & Salz



- 400-600g Kartoffeln / Drillinge
- 250g Quark
- 100g Creme fraîche oder Schmand
- 1-2 TL Kräutermischung (oder Frische Gartenkräuter)
- 1/2 Zwiebel
- 1-2 EL Essig
- 1/2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- Prise Pfeffer

Zubehör:

Fischkorb, Gussplatte oder Gourmetpfanne

Zubereitung:

Den Fisch gut abtupfen. Von außen gut pfeffern und salzen. Von innen mit Schnittlauch, Salbei, Frühlingszwiebeln und Knoblauch füllen. Anschließend ein paar klein geschnittene Limetten oder Zitronenscheiben beifügen. Je nach Größe 2 - 3 Fische in einem Fischkorb einklemmen und bei mittlerer Hitze ca. 8 - 10 min direkt grillen.

bitte wenden

Kartoffeln in Spalten schneiden. Mit Öl vermischen. Mit Pfeffer und Salzwürzen. Auf einer Gussplatte oder in einem Gusswok bei mittlerer Hitze direkt ca. 30 Minuten anbraten.

Während der Grillzeit können noch Zwiebeln oder Schinkenwürfel hinzugefügt werden. Die Zutaten für die Sour Creme gut vermischen und etwas ziehen lassen.

FISCH

Thunfisch Steaks

mit Tomaten-Basilikum
Vinaigrette an Blattsalat



Zutaten

4 Thunfischsteaks (Sushi Qualität)

Sesam

½ Bund frisches Basilikum

½ frische rote Chili-Schote

1 kleine Hand voll getrockneter

Tomaten

1 Zitrone oder Limette

Olivenöl & Balsamico Essig

Salz & Pfeffer

Zutaten

Kopfsalat

Pfeffer, Salz

Helles Balsamico

Olivenöl

Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Thunfisch Steaks bei mittlerer bis hoher Hitze kurz von beiden Seiten an grillen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Den Thunfisch am Rand darin Wälzen. Anschließend mit der Marinade begießen. Für die Marinade: Basilikum, Chili-Schote, getrocknete Tomaten klein schneiden und mit dem Saft der Zitrone, dem Olivenöl und dem Essig vermengen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Balsamico, Öl, Pfeffer und Salz mit einer gehackten Frühlingszwiebel an den Blattsalat geben.



Zutaten

4 Torteletts (Mürbeteig Böden)

200g TK-Beerenmischung

Vanilleeis

4 Eier

50g 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.