



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.



**TASTE AROUND
THE WORLD**
*Risotto aus dem
Dutch Oven*



Zutaten

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

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.



**TASTE AROUND
THE WORLD**
Griechischer
Salat mit Feta



Zutaten

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

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.



Zutaten

1,5 KG Süßkartoffeln

3 EL Paprikapulver

1/2 EL Chilipulver

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Alternativ

„Patata Bravas“ von Ankerkraut
oder „Sombrero“ von Don Marcos

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.

TASTE AROUND THE WORLD

Caesar Salad

Zutaten Salat

- 1,5 Kopf Römersalat
- 75 g Parmesan
- Croûtons
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Knoblauchzehe

Zutaten Sauce

- 2 Eigelb
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Sardellenfilets
- 3 TL Dijonsenf
- 1 Zitrone (Saft)
- 250 ml Öl
(Sonnenblumen-, Keim-, Rapsöl)
- Salz, Pfeffer

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.



**TASTE AROUND
THE WORLD**

Harissa Dip



Zutaten

400 g griechischer Joghurt

2-3 TL Harissa Paste / Gewürz

Olivenöl nach Bedarf

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.



Unsere

Grillschule

www.grill-spezialist.de



**TASTE AROUND
THE WORLD**
*Macadamia
Pesto*



Zutaten

150 g Macadamia-Nüsse

150 g Basilikum

2 Knoblauchzehen

50 g Parmesan

Olivenöl

Salz, Pfeffer

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.

Serviervorschlag mit Baguettebrot.



TASTE AROUND THE WORLD

Thunfisch-Steaks,
Schwertfisch-Steaks &
Languste vom Grill



Zutaten

600 g Thunfisch (Sushi Qualität)

600 g Schwertfisch

3 Stk Langustenschwänze

Salz, Pfeffer

100 g Butter

1 Limette

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.

bitte wenden

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 Schalen- seite 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.



**TASTE AROUND
THE WORLD**
Strauß &
Bison-Steaks
vom Grill



Zutaten

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 – 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.



**TASTE AROUND
THE WORLD**
Rumpsteak &
Känguru
vom Grill



Zutaten

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 – 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.



TASTE AROUND THE WORLD

Eisbombe vom Grill



Zutaten

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°C) Indirekt 3 – 5 Minuten grillen, bis der Eischnee hart geworden ist und der Zucker darin leicht karamellisiert ist