

WEIHNACHTLICH GRILLEN

Gruß vom Grill

Jakobsmuschelspieß



Zutaten

12 Stk. mittelgroße Pfifferlinge

100 g Chorizo-Wurst

6 Stk. Jakobsmuscheln

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

2-3 Stiel(e) Thymian

6 mittelgroße Holzspieße

Zubereitung:

Pilze putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Wurst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln kalt waschen und trocken tupfen.

Pilze, Wurstscheiben und Jakobsmuscheln abwechselnd auf 6 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.

WEIHNACHTLICH GRILLEN Seeteufel

auf warmen Grillgemüse



Zutaten

- 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



Zutaten Marinade

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

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.

bitte wenden

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 Fruchtständen 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.



WEIHNACHTLICH GRILLEN

Medaillons vom Rehrücken auf Kartoffel-Zucchini Rösti



Zutaten

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.

WEIHNACHTLICH GRILLEN

Roastbeef mit Kräuterkruste und gegrillten Salatherzen



Zutaten Salatherzen

3 Romana Salatherzen
6 getrocknete eingelegte
Tomaten
Don Marcos Toskana
50 g Parmesan
Balsamico



Zutaten Roastbeef

1 kg Roastbeef
Salz, Pfeffer
Olivenöl
3 getrocknete
eingelegte Tomaten
3-5 EL Semmelbrösel
(alternativ Paniermehl)
3 Stiele Petersilie
3 Stiele Oregano
4 Stiele Thymian
100 g Parmesan

Zubereitung:

Roastbeef unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und den Fettdeckel mit einem scharfen Messer entfernen. Fleisch rundherum direkt kurz angrillen.

bitte wenden

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.

WEIHNACHTLICH GRILLEN

Gefüllte
Weihnachtsgans
mit Kartoffel-Äpfel-Gratin



Zutaten Gans

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



Zutaten Kartoffel-Äpfel-Gratin

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

Zubehör:

Dutch Oven (DO)

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.

bitte wenden

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.



WEIHNACHTLICH GRILLEN

Apfelrosen vom Grill mit Vanilleeis



Zutaten

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.

bitte wenden

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.

WEIHNACHTLICH GRILLEN

Rotweinsoße

als Beilage zur Weihnachtsgans



Zutaten

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

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.

bitte wenden

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.