



Zubereitung:

Krakauer Wurst indirekt bei 150°C langsam angrillen und zum Schluss direkt fertig grillen. Durch das indirekte Vorgrillen wird die Wurst zunächst durchgängig erhitzt, bevor sie nochmal direkt ihre Röst-aromen bekommt. Die fertig gegrillte Krakauer in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schale geben. Mit Ahornsirup und etwas Chiliflocken verrühren und abschmecken.

Zack! Fertig zum servieren.

Die Chiliflocken immer mit Bedacht dazugeben.
Nachwürzen geht immer.



BASIS PLUS
1. Gang
Lachspralinen
von der
Zedernholzplanke



Zutaten Chinesisches

WOK-Gemüse

- 300 g Broccoli
- 3 kleine Möhren ca. 130 g
- ca. 130 g Zucchini
- 250 g Champignons
- 130 g Mungobohnensprossen
o. Sojasprossen
- ca. 130 g Zuckerschoten
- 2 Frühlingszwiebel
- 3 EL Sesamöl
- ca. 250 ml Wasser
- 1/2 TL Chipotle Chili max.
- Sojasauce o. WOK-Gewürz



Zutaten Lachspralinen

- 600 g Lachs
- Teriyaki-Soße
- Als Alternative geht auch Sojasoße
und etwas Zucker oder Honig
- Lauchzwiebeln
- Chilli (frisch oder getrocknet)
- Ingwer
- Sesamkörner

Zubehör:

Planke, WOK

bitte wenden

Zubereitung Gemüse:

Beim Broccoli Röschen herauschneiden und ggf. halbieren. Die Möhren waschen und in feine Scheiben schneiden. Zucchini waschen, trocken tupfen und würfeln. Champignons säubern und - je nach Größe - halbieren oder vierteln. Flüssigkeit der Mungobohnen abgießen. Zuckerschoten waschen, die Enden abschneiden und ggf. halbieren. Frühlingszwiebeln quer in ca. 1 cm große Stücke schneiden. WOK auf dem Seitenkochfeld aufheizen. Sesamöl über den Rand eingießen. Möhren anbraten. Anschließend Zucchini, Champignons und Zuckerschoten mit anbraten. Wenn die Champignons geschrumpft sind, Broccoli, Frühlingszwiebelstücke und Chipotle Chili mit anbraten. Mit Wasser ablöschen und mit Sojasauce abschmecken. Immer wieder durchschwenken. Einreduzieren lassen, evtl. Flüssigkeit nachgießen. Nach ca. 10-15 Minuten - je nach gewünschter Bissfestigkeit - vom Seitenkochfeld nehmen. Die frischen Sprossen kurz vor Ende mit dazu geben.

Zubereitung Lachspralinen:

Den Lachs von der Haut entfernen und in etwa 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Praline) Das ganze in die Marinade aus TeriyakisöÙe, geschnittenem Ingwer, Chilli und Lauchzwiebel legen und noch mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Im Anschluss die Pralinen auf das Zedernholzbrett legen und mit den Sesamkörner bestreuen.

Das ganze bei einer Grilltemperatur von 150 – 200°C auf den Grill legen. Die Flamme unter dem Holz sollte dabei auch auf geringer Hitze an sein. Wir wollen ja einen leichten Zedernholzrauch haben.

Nach ca. 15 min ist der Lachs fertig und kann mit dem Wokgemüse serviert werden.



Zutaten

Tafelspitz Picanha, Salz
1 Bund glatte Petersilie
1/2 Limette
1/2 Schalotte
3 Knoblauchzehen
1/2 kleine Chili / Chilipulver
grobes Salz
schwarzer Pfeffer
Olivenöl
3-4 Stängel Thymian
3-4 Stängel Oregano

Zubereitung:

Der Heckbrenner des Gasgrills wird auf die höchste Stufe eingestellt. Benutzt ihr einen Kugelgrill, so heizt Briketts auf, sodass ihr zwei Kohlekörbe voll mit glühenden Briketts habt. Dabei ist es wichtig, dass der Tafelspitz letztlich mittig zwischen den Briketts am Spieß dreht, sodass unter den Tafelspitz eine Fettaufschale gestellt werden kann.

bitte wenden

Schneidet den Tafelspitz in 3 - 4 Finger breite Stücke. Eventuell müsst ihr zuerst noch die Silberhaut auf der Fleischseite entfernen. Den Fettdeckel könnt ihr so wie er ist, belassen. Die einzelnen Abschnitte reibt ihr mit reichlich Salz ein und spießt sie auf den Drehspieß. Beim Spießen solltet ihr die einzelnen Picanha Abschnitte „zusammenfalten“, sodass ihr den Spieß bei beiden Seiten durch den Fettdeckel steckt. Setzt den Drehspieß in den Grill und lasst ihn drehen. Eine Temperaturüberwachung mittels Thermometer ist nicht nötig.

Nach ca. 10 - 15 Minuten könnt ihr die erste Schicht herunterschneiden. Das Fleisch sollte von außen schöne Röstaromen haben. Lasst den Tafelspitz weiter drehen, bis die nächste „Schicht“ fertig ist. Ganz ähnlich wie beim Gyros vom Drehspieß.

Zubereitung:

Charlotten, Petersilie, Tymian und Oregano fein hacken und in einen Mörser geben und zerstoßen. Dazu kommen im Anschluss der gepresste Knoblauch, Limettensaft, Gewürze und das Olivenöl. Das Ganze noch einmal mörsern bis man eine Art Pesto hat.

Chimichurri mit dem Fleisch zusammen servieren.



Zutaten

3-5 Schweinefilet
1-2 TL Mafia Coffee
Parmesan
Porree
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung Filet:

Das Filet waschen, trocken tupfen und anschließend längs auf den Wellenspieß aufstecken.

Der Parmesan wird gerieben und mit Mafia Coffee gemischt. Grill vorheizen.

Die Spieße werden bei direkter

Hitze von beiden Seiten kurz scharf angebraten.

Anschließend den Parmesan mit der Gewürzmischung auf die Spieße streuen, bzw. sie in der Mischung wälzen. Die Spieße in den indirekten Bereich hängen und bis zu einer Kerntemperatur von 62°C nachziehen lassen.

Zubereitung Porree:

Im Ganzen indirekt auf den Grill legen und hin und wieder wenden. Der Porree ist gar, wenn die Schale außen fast verbrannt ist. Den Porree anschließend von der verbrannten Schale befreien, in ca. 4 cm große Stücke schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

BASIS PLUS

Pulled Chicken mit Pfannenbrot

Zutaten Pulled Chicken

- 1-2 Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- ½ EL Tomatenmark
- 60 g Milde Peperoni
- 1 ½ EL Honig
- 20 ml Apfelessig
- 1 EL Salz
- ¼ TL Chipotle Chili
- 1 EL Paprikapulver
- 1 ½ EL Worcestersauce
- 1 Dose passierte Tomaten
- 5 Stk Hähnchenbrust
- 1 ½ EL Gewürzrub (z.B. Geflügeldoping)

Zutaten Pfannenbrot

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 225 ml Wasser, lauwarm
- 20 g frische Hefe
- o. 1 Pck Trockenhefe

Zubereitung Pulled Chicken:

Gemüsezwiebeln von der Schale entfernen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni vom Strunk entfernen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Als Bett für die Hähnchenbrust verteilt man auf dem Boden des Dutch Ovens zunächst die Gemüsezwiebelstückchen. Anschließend werden – außer der Hähnchenbrust und den passierten Tomaten – alle übrigen Zutaten auf den Zwiebeln verteilt.

bitte wenden

Nun werden die Hähnchenbruststücke als weitere Schicht aufgelegt, bis alles bedeckt ist. Zuletzt werden die passierten Tomaten über die Hähnchenbrust gegossen, sodass zuletzt nur noch die Schicht der Tomaten zu sehen ist. Mit dem geschlossenem Deckel wird der Dutch Oven mit 10 Briketts unten und 15 Briketts oben beheizt. Zwischendurch den Flüssigkeitsstand kontrollieren und bei Bedarf Wasser nachgießen. Nach mind. zwei Stunden ist das Hähnchen bereit zum „pullen“. Eine verlängerte Garzeit macht diesen Prozess u.U. noch etwas leichter. Nun werden die Hähnchenbruststücke als weitere Schicht aufgelegt, bis alles bedeckt ist. Zuletzt werden die passierten Tomaten über die Hähnchenbrust gegossen, sodass zuletzt nur noch die Schicht der Tomaten zu sehen ist. Mit dem geschlossenem Deckel wird der Dutch Oven mit 10 Briketts unten und 15 Briketts oben beheizt.

Zubereitung Pfannenbrot:

Das Mehl wird gemeinsam mit der in lauwarmem Wasser angerührten Hefe und den übrigen Zutaten zu einem Teig vermengt. Anschließend an einem warmen Ort abgedeckt ca.1 Stunde gehen lassen.

Der aufgegangene Teig wird auf einer bemehlten Fläche in vier gleich große Stücke geteilt. Diese dann mit den Händen zu einem Fladen formen und von beiden Seiten im Mehl wälzen oder die Seiten mit Mehl bestreuen.

Sie sollten einen Durchmesser von 10 cm bis 15 cm haben. Nachdem sie nochmal ca. 30 min an einem warmen Ort etwas aufgegangen sind, werden sie auf einer Gussplatte oder wahlweise in einem Dutch Oven Deckel ohne Fett von beiden Seiten „gebacken“ bis sie leichte braune Stellen bekommen. Fertig!



Zutaten

250 g Mehl

500 ml Milch

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

6 Eier

1 EL Zucker

50 g zerlassene Butter

etwas Butter und Zucker zum Backen

Puderzucker als Garnitur

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und dem Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.

bitte wenden

Anschließend die zerlassene Butter einrühren. Der Teig wirkt ziemlich dünnflüssig, das ist genau richtig so. Den Teig jetzt eine halbe Stunde ruhen lassen, danach nochmals gut durchschlagen.

Dann das Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein.

In einer Pfanne Butter zerlassen und den Teig ca. 1,5 - 2 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen.

Fast fertig: Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.