



Zubereitung:

Die Baconscheiben einmal durchschneiden und diese dann jeweils um eine Dattel wickeln.

Mit einem Zahnstocher wird der Speck fixiert.

Im Grill indirekt bei 160 °C ca. 20 Minuten garen bis der Speck knusprig ist. Als Alternative kann man Trockenpflaumen verwenden.



Zutaten Aioli

- 2 Eigelb, zimmerwarm
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 Knoblauchzehen
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- Salz / Pfeffer

Zutaten rote Mojo

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Chilischote
- 4 getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz / Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver, geräuchert
- 100 ml Olivenöl (portionsweise, je nach Konsistenz der Mojo)
- 70 ml Rotweinessig

Zubereitung Aioli:

Eigelb, Zitronensaft, Senf und Knoblauch sowie Salz und Pfeffer im Mixer mischen.

Öl bei laufendem Mixer tropfenweise zugeben, bis die Mischung eindickt und zu einer dicken glatten Soße wird.

Zubereitung rote Mojo:

Für die rote Mojo alle Zutaten in einem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zutaten

1 Mango
1 Avocado
½ rote Zwiebel
1 Chili (z.B. Jalapeño)
1 Limette

20 g Koreander (frisch)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
optional:
1 TL brauner Zucker

Mango schälen und das Fruchtfleisch der Mango in etwa 5 mm große Würfel geschnitten in eine Schale gegeben. Die Avocado wird halbiert, entkernt und vorsichtig aus der Schale gelöffelt. Auch die Avocado wird in ähnlich große Würfel geschnitten. Dann werden 1,5 Limetten über der Avocado ausgepresst. Die Säure der Limette sorgt dafür, dass die Avocado nicht braun wird.

Die Zwiebeln werden in feine Würfel geschnitten und mit in die Schale gegeben.

Die Chilis werden entkernt, ebenfalls fein gewürfelt und mit zu den anderen Zutaten gegeben. Der Koriander wird fein gehackt und mit dazu gegeben. Die Salsa wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und falls es erforderlich sein sollte, wird noch mit etwas braunem Zucker gesüßt.

Dazu Baguettebrote zum Dippen.



Zutaten

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 700 g Lamm
(Filet, Lachs) | 1 TL gemahlener
Kreuzkümmel |
| 2 Knoblauchzehen | ½ TL geräuchertes
Paprikapulver |
| 3 Zweige Thymian | 1 TL Rotweinessig |
| 3 EL Zitronensaft | 2 Stängel Petersilie |
| 6 EL Olivenöl | Salz / Pfeffer |
| 1 TL gemahlener
Koriander | |

Zubereitung:

Für die Fleischspieße wird zuerst das Fleisch mariniert. Knoblauch pressen, Zitronensaft, Olivenöl, der Essig, kleingehackte Petersilie und die Gewürze in einer Schüssel verrühren. Das gewürfelte Fleisch hinzugeben und alles gut durchmischen.

Optional, abgedeckt die Schüssel nun für ca. 3 Stunden zum Marinieren in den Kühlschrank.

Das Fleisch auf Grillspieße stecken und direkt angrillen. Bei Wellenspieße die nach dem Angrillen hochgesteckt werden indirekt weitergrillen. Fertig sind die Spieße, wenn das Fleisch eine schöne Bräunung hat. Das dauert je nach Temperatur und Größe der Fleischspieße ca. 15-20 Minuten.



Zubereitung:

Die Champignons putzen und die Stiele dicht unter dem Hut abschneiden. Große Champignons halbieren/vierteln. Den Boden einer Grillpfanne (Wok) mit Olivenöl bedecken und erhitzen. Knoblauch darin ca. 1 Minute leicht anbräunen.

Die Champignons zufügen und bei starker Hitze und ständigem Rühren schmoren bis das Wasser aus den Pilzen verdampft ist. Zitronensaft zugeben, salzen und pfeffern nach Geschmack, Petersilie unterrühren. Champignons in eine Tapasschale geben, mit etwas Petersilie bestreuen und warm am Tisch servieren.

Dazu passt Baguettebrot und Aioli.



Zutaten

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 600 g Hähnchenleber | ½ Bund Blatt Petersilie |
| 1 Gemüsezwiebel | 2 EL rosa Pfefferbeeren |
| 2 Frühlingszwiebeln | 100 ml Weißwein |
| 2 Knoblauchzehen | Olivenöl |
| 10 getrocknete Tomaten | Salz / Pfeffer |

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten ca. 20 Minuten in Wasser einlegen. Die Hühnerleber salzen und pfeffern und im Grillwok kurz scharf anbraten. Dann in Tapasschalen abfüllen und indirekt stellen.

Zwiebeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kräuter grob würfeln bzw. hacken.

Die Zwiebeln und den Knoblauch im Wok mit wenig Olivenöl glasig anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und die klein geschnittenen Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Körner rosa Pfeffer, ggf. grob gestoßen, dazugeben. Die Kräuter unterheben. Etwas einreduzieren und über die Leber in die Tapasschalen abfüllen.



Zutaten

- 25 rohe Riesengarnelen (TK)
- 300 ml Olivenöl
- 2 Chilischoten ganz/getrocknet
- 6 Knoblauchzehen, in Scheiben
- 4 EL Blattpetersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Die Garnelen auslösen (ggf. Kopf und Darm entfernen), abspülen und abtrocknen. Die Garnelen in eine Tapasschale legen, Chili und Knoblauch dazugeben und mit Olivenöl auffüllen und auf den Grill stellen. So lange braten bis sie weiß/rosa sind und sich krümmen.

Dazu passt Baguettebrot und Aioli.



Zutaten

- 200 g Chorizo (mittelscharf)*
- 4 dicke Scheiben Weißbrot
(vom Vortag)*
- 3 Knoblauchzehen*
- 2 EL Blattpetersilie, fein gehackt*
- Olivenöl*

Zubereitung:

Die Chorizo in 1cm dicke Scheiben schneiden. Das Brot mitsamt Rinde in 1-2 cm große Würfel schneiden. Den Boden einer Grillpfanne (Wok) mit Olivenöl bedecken und erhitzen. Knoblauch darin ca. 1 Minute leicht anbräunen.

Die Chorizo in die Pfanne geben und anbraten, sobald das erste Fett aus der Wurst austritt die Brotwürfel mit hinzugeben und knusprig goldbraun braten. Fett und Paprika aus der Chorizo sollen durch das Brot aufgenommen werden.

Chorizo und Brot in eine Tapasschale geben, mit Petersilie bestreuen und warm am Tisch servieren. Mit einem Holzspießchen eine Chorizoscheibe und einen Brotwürfel zusammen verzehren.



Zubereitung:

Pimentos in einer heißen Grillpfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten bis sie Blasen bilden und gut gebräunt sind. Dann noch etwas Olivenöl zugeben und mit dem Meersalz bestreuen.



Zubereitung Spieße:

Fleisch in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Wellenspieße aufstecken. Spieße bei direkter Hitze angrillen und indirekt fertig garen.

Fleisch anschließend salzen und pfeffern und in Tapasschalen abfüllen. Dazu rote Mojo reichen.



Zutaten

800 g Lachsfilet

1 Limette

Salz / Pfeffer



Zubereitung:

Limetten dünn in Scheiben schneiden.

Lachsseite von der Haut befreien und in 2 cm Würfel (nicht kleiner) schneiden. Jeweils einen Lachswürfel und einer Limettenscheibe abwechselnd auf den Spieß stecken.

Spieß bei mittlerer Hitze vorsichtig direkt grillen, ggf. im indirekten Bereich gar ziehen lassen. Nach dem Herausnehmen etwas salzen und pfeffern und mit der roten Mojo servieren.



Zubereitung:

Kartoffeln zunächst ca 30 Minuten vorkochen. Optional kann man die Kartoffeln vorkochen und abkühlen lassen und später wieder auf dem Grill geben um die Salzkruste herzustellen.

Vorgekochte Kartoffeln in eine Gourmetschale geben und mit dem Salz bestreuen, etwas Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen. Dabei die Kartoffeln immer wieder durch das verkochende Salzwasser bewegen bis das Wasser verdampft ist, noch kurz die Kartoffeln trocknen und servieren.

Achtung, die Kartoffeln sollten nicht mehr braten, wenn das Wasser verkocht ist!



Zutaten

4-5 Äpfel
250 g Mandelblättchen
1 Dose Ananasstücke
350 g Paellareis
700 ml Wasser
1 TL Zimt

100 gr. brauner Zucker
50 ml Olivenöl
Früchte nach Wahl
Heidelbeeren, Erdbeeren,
Banane, Kiwi,
Mandarinen, Himbeeren

Zubereitung:

Olivenöl in einer Gourmetschale erhitzen, Mandeln und braunen Zucker zufügen und karamellisieren. Ananas und Äpfel zufügen und mit dem Zucker vermischen. Wasser, Reis und Zimt zufügen und in der Pfanne gleichmäßig verteilen. Für 20 - 30 Minuten leicht köcheln lassen, dabei nicht umrühren. Danach Hitze zurücknehmen und mit frischen Früchten dekorieren.