



Zutaten:

0,5 kg Kachelfleisch vom Schwein
etwas **Touchdown** vom
Grill-Spezialisten

Zubereitung:

Das Kachelfleisch etwas parieren und vom übermäßigen Fett trennen. Das Grillgut darf mit Fett gut durchwachsen sein. Den Grillrost richtig hochheizen. Alles was geht. Das Fleisch scharf angrillen. Nach kurzer Zeit mehrfach wenden. Da das Kachelfleisch sehr ungleichmäßig von der Stärke ist, muss es ganz nach Gefühl gewendet werden. 5 - 10 Minuten das Fleisch im indirekten Grillbereich ruhen lassen.

Im Anschluss das Fleisch in mundgerechte Stücke aufschneiden. Etwas Touchdown drüber.

ZACK! Fertig zum Servieren.



Schwein

Kotelett-Karree

Buntes Bentheimer / Deutschland

Secreto / Flanksteak

Iberico / Deutschland o. Spanien

Rind

Hanging Tender

US Beef

Rumpsteak

Angus / Australien

Skirt Steak

Angus / Irland

Tomahawk

Black Angus / Deutschland

Wagyu Strips

Wagyu / Kobe - Japan

Aus Gründen der Verfügbarkeit kann es zu Änderungen in der Fleischauswahl kommen.



STEAKS ON FIRE

Pitabrot



Zutaten

1 Pck Trockenhefe
235 ml warmes Wasser
400 g Mehl
1 1/2 EL Olivenöl
1 3/4 TL Salz



Zubereitung:

Die Trockenhefe, 200 g Mehl und warmes Wasser verrühren. Dann das Olivenöl, Salz und noch einmal 200 g Mehl hinzufügen und 5 Min. kneten. Den Teig 1-2 Stunden gehen lassen. Teiglinge formen und weitere 30 Min. gehen lassen. Auf einem Pizzastein backen.

Alternativ: Olivenöl oder getrocknete Tomaten klein schneiden und mit in den Teig einarbeiten. Fertige Brote mit Olivenöl (wenig) einpinseln und mit Meersalz bestreuen.



STEAKS ON FIRE

Cowboy Butter



Zutaten

250 g Butter
1 Schalotte
3 Knoblauchzehen
2 EL Dijon Senf
2 EL Zitronensaft
(Saft einer halben
Zitrone)
1 TL Meerrettich

2 EL Petersilie
2 EL Schnittlauch
(gehackt)
1 EL Thymian (gehackt)
1/4 TL Cayenne-Pfeffer
2 TL Meersalz
1/2 TL 9-Pfeffer-
Symphonie/Bunter Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotte und der Knoblauch werden abgezogen und sehr fein gehackt. Die Kräuter werden ebenfalls kleingehackt und zusammen mit der Butter in eine Schale gegeben. Die Butter muss auf Zimmertemperatur sein, damit sie geschmeidig ist und sich die Zutaten einarbeiten lassen. Zitronensaft wird in die Butter gedrückt. Senf, Meerrettich, Cayenne, Salz und Pfeffer werden hinzugefügt und alle Zutaten gut miteinander vermischen. Wer möchte, kann die Butter auch mit einer Küchenmaschine cremig aufschlagen.

bitte wenden

Die Cowboy-Butter kann dann sofort serviert werden. Noch besser schmeckt sie aber, wenn sie ein paar Stunden durchziehen kann und sich alle Aromen entfalten können. Die Butter ist perfekt als Topping auf einem guten Steak.



STEAKS ON FIRE

Feta Creme



Zutaten

200 g Feta
200 g Frischkäse
1/2 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 TL Smoking Zeus BBQ-Rub
1/2 TL Oregano
Abrieb einer halben Zitrone
10 g gehackte Petersilie
3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Paprika in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie von den Stängeln zupfen und fein hacken. Zitronenabrieb (Zesternreisser oder Microplane) von einer Zitrone dazugeben. Knoblauch schälen und pressen.

Zunächst den Feta in die Schale bröseln und evtl. mithilfe einer Gabel weiter zerkleinern. Anschließend wird der Frischkäse hinzugegeben. Diese beiden Zutaten werden gut miteinander verrührt.

bitte wenden

Nun muss nur noch die Entscheidung getroffen werden, welche Struktur man bevorzugt: möchten wir die Creme eher rustikal - also lediglich mit einer Gabel zerdrückt und untergemischt oder eher fein püriert? Wer die Fetacreme eher fein püriert und geschmeidig mag, sollte einen Esslöffel Öl mehr hinzugeben und alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren.

STEAKS ON FIRE
Lauch-Creme



Zutaten

400 g Schmand
1 Bund Lauchzwiebeln
Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit dem Schmand vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



STEAKS ON FIRE

Parmesan- Kartoffel-Wegdes



Zutaten

1 kg Drillinge
3 EL Olivenöl
1 EL Paprika edelsüß
100 g Parmesan
(gerieben)
Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Drillinge halbieren oder vierteln, je nach Größe. In eine Schüssel geben, Olivenöl und Paprikapulver zugeben und gut durchmischen. Kartoffeln in eine Gourmetschale geben und bei ca. 160° indirekt grillen - mehrmals umrühren. Nach ca. 20-25 Minuten den geriebenen Parmesan über die Kartoffeln geben und nochmal 10 Minuten garen.



STEAKS ON FIRE

Pimentospfanne



Zutaten

250 g Pimentos
(kleine Paprikas)
250 g Cocktailtomaten
200 g Fetakäse
2 Knoblauchzehen

Olivenöl
½ Glas eingelegte Oliven
Schafskäsegewürz
(DonMarco's)
Meersalz

Zubereitung:

Eine Pfanne auf dem Grill vorheizen. In die vorgeheizte Pfanne etwas Olivenöl geben und die Pimentos darin scharf anbraten. Sie können die Pimentos vom Grill nehmen, sobald die Haut Blasen wirft. Die Pfanne vom Grill nehmen und die Tomaten am Rand um die Pimentos verteilen. Den Fetakäse in die Mitte der Pfanne legen und die Oliven zwischen Pimentos und Tomaten verteilen.

Zum Schluss Schafskäsegewürz (DonMarco's), die gepressten Knoblauchzehen und Olivenöl miteinander vermischen und über Käse und Pimentos verteilen. Nicht zu wenig Öl nehmen !! Wenn die Pfanne leer gegessen ist bleibt eine Lake übrig die mit frischem Pita Brot super lecker schmeckt.

Bei 160-180°C in die indirekte Zone des Grills stellen. Sobald der Käse weich und die Tomaten aufgeplatzt sind, ca. 20 Minuten, ist die Pimentos-Pfanne fertig.

STEAKS ON FIRE
*Gegrillte & flambierte
Ananas*

Zutaten

1 Ananas

5 EL brauner Zucker

8 EL Rum 80%

Zubereitung:

Ananas der Länge nach in 8 Spalten (Schiffchen) schneiden. Anschließend oberhalb der Schale mit einem Messer das Fruchtfleisch abschneiden und in 2-3 cm Stücke schneiden. Alle auf der Schale liegen lassen. Zucker über die Ananasschiffchen geben und bei 150° indirekt grillen bis der Zucker leicht karamellisiert. Schiffchen herausnehmen, auf Dessertteller anrichten und eine Kugel Vanilleeis dazugeben - mit 1-2 EL Rum übergießen... und flambieren.