



Menue Gourmet Grillen 2023

Selbst geräuchertes Forellen Filet

Paprikasch vom Huhn im Dutch Oven (auf dem Feuer im Topf)

Tofu Steaks

Kürbisspalten vom Grill

Galette (Pfannkuchen aus Buchweizenmehl)

Dessert:

- Crepes Suzette
- Crepes mit Nutella und Bananenscheiben
- Flambierte Orangen mit Vanille Eis

Weinauswahl

2022 Muskat-Trollinger Rose

2022 Riesling Kabinett

2021 Trollinger mit Lemberger

DIE FORELLEN IN SALZLAKE EINLEGEN

Die Forellen kommen mindestens für 12 Stunden **in eine 6% Salzlake**. Das heißt auf **1 Liter Wasser** kommen **60 Gramm Salz**. Am Besten jedoch über Nacht damit das Salz in den Fisch einziehen kann.

Bei der Salzlake kannst du mit verschiedenen Aromen spielen. Zum Beispiel kannst du in den Sud Wacholderbeeren, Rosmarin oder Thymian geben (genaue Anleitung zum Sud weiter unten im Rezept).

Nach den 12 Stunden werden die Forellen mit klarem Wasser abgewaschen und mit einem Küchenpapier abgetupft um die erste Feuchtigkeit zu entfernen.

DIE FORELLEN TROCKNEN

Damit das Raucharoma besser an den Fischen haften bleibt, müssen diese getrocknet werden.

Für die Trocknung bieten sich zwei Varianten besonders an:

- 1 Die Forellen an der frischen Luft trocknen**
- 2 Die Forellen im Smoker / Grill trocknen**

Die erste Variante bietet sich vor allem im Sommer an. Hierbei sollte man allerdings beachten, dass die Fische hängen sollten und diese in eine Art „Käfig“ gepackt werden, da sonst die Gefahr besteht, dass sich Fliegen niederlassen.

Bei der zweiten Variante im Smoker / Grill werden die Forellen in den Garraum gehängt/ gelegt. Anschließend wird der Brenner / das Feuer auf niedrigster Stufe entzündet. Die Tür vom Smoker / Grill bleibt dabei immer einen Spalt geöffnet, denn die Fische sollen nur getrocknet nicht aber gegart werden. 20°C – 30°C sollten nicht überschritten werden.



DAS RÄUCHERN DER FORELLEN:

Nachdem die Forellen getrocknet wurden, können diese in den Smoker gehängt oder auf den Grill gelegt werden. Hierzu wird das Gerät **für etwa 3 Minute auf 110 °C erhitzt**, um eventuelle Keime auf den Fischen abzutöten. **Anschließend wird die Temperatur auf etwa 80°C – 90°C reduziert** und die Fische für 40 – 60 Minuten, je nach Größe der Fische geräuchert. Sie sind gar, wenn sie eine goldene Farbe bekommen haben und sich die Rückenflossen leicht aus den Forellen ziehen lassen.

<https://www.youtube.com/watch?v=bK01ZOALdis>



Aalräucherei
Hoffmann
Dümmer-See

**Schwanz, Flossen
und Kopf entfernen**



Hähnchenparikasch für 20 Personen

Die Zubereitung

Die Zubereitung von diesem ungarischen Paprikahuhn ist relativ einfach. Ihr müsst die Zutaten kleinschneiden, die Hähnchenkeulen scharf anbraten und dann alles für rund eine Stunden im Dutch-Ofen fertig garen lassen.

Die Beilage

Baquette

Zutaten



- 24 Hähnchenunterkeulen
- 3 Paprika (rot, grün & gelb)
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen geschälte Tomaten (à 800 g)
- 400 g saure Sahne
- 3 TL Paprika rosenschärf
- 4 TL Paprika edelsüß
- 1 Prise Zucker
- Salz (zum Würzen)
- Pfeffer (zum Würzen)

Anleitungen

1. Dutch-Ofen vorheizen.
2. In Olivenöl die Keulen scharf anbraten und bei Seite stellen
3. Dann die gehackten Zwiebeln + den Knoblauch glasig dünsten
4. Paprika entkernen, und in mundgerechte Stücke schneiden und dazu geben
5. Die Hähnchenkeulen dazu geben und ablöschen
6. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
7. Eine Prise Zucker
8. Dosentomaten zugeben und etwas eindrücken.
9. Alles ca 45 Minuten köcheln lassen
10. Vor dem Servieren saure Sahne unterziehen



ASIATISCHE TOFUsteaks

VON WOLFGANG MÜLLER

Vegetarische Steaks? Mit den richtigen Gewürzen und viel Pfiff werden diese exotischen Tofusteaks zum Hit auf jeder Grillparty!

Temperatur: etwa 250 °C direkt | mit offenem Deckel

ZUTATEN

(4 Portionen)

Koriandersamen
Sesamsamen
500g Räuchertofu 1,5 kg
Salz
Currypulver
Chilipulver
gemahlener Ingwer Ingwer frisch
1 rote Zwiebel 3 Zwiebel
2 Stängel Thai-Basilikum 6 Stängel
1 Stängel Minze
¼ Bund Koriander
1 Bund Frühlingszwiebeln
50g Sojasprossen 150 gr
50g geröstete Erdnüsse 150 gr
1-2 Bio-Eiweiß (Größe M) 5 Eiweiß
Limettenabrieb 2 Biolimetten

ZUBEREITUNG

Koriandersamen und Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl rösten, dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Dann beide Samensorten im Mörser fein mahlen. Tofu in feine Würfel schneiden und mit Salz und Gewürzen marinieren.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Thai-Basilikum, Minze und Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Kräuter, Frühlingszwiebeln und gewaschene Sojasprossen mit dem Tofu mischen.

Geröstete Erdnüsse fein hacken und unterheben. Etwa $\frac{4}{5}$ der Masse pürieren, mit der restlichen klein geschnittenen Menge mischen. Eiweiß zugeben und das Ganze zu einer homogenen Masse arbeiten. Ggf. ein zweites Eiweiß unterarbeiten.

Aus der Masse 4 Steaks formen und auf den mit Alufolie belegten Grillrost legen. Von jeder Seite etwa 5–7 Minuten goldbraun grillen.

Deko mit Sojasprossen, Minze und Erdnüssen

AUSSERDEM

Alufolie



GEGRILLTER **Kürbis** IN CURRYMARINADE

Hochsaison für Kürbisse! Der Hokkaido braucht nur etwas Würze, um auf dem Grill geschmacklich zur Höchstform aufzulaufen.

Temperatur: etwa 200 °C direkt/indirekt | mit offenem oder geschlossenem Deckel

ZUTATEN

(4 Portionen)

- 1 Hokkaido-Kürbis **4 Kürbis**
- 1 Knoblauchzehe **3 Knobel**
- 1 Zweig Thymian
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Currypulver
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
- ¼ TL Cayennepfeffer
- Zucker
- Salz

ZUBEREITUNG

Kürbis gründlich waschen und trocken tupfen, anschließend vierteln und Kerne und Fasern entfernen. Kürbis in grobe Spalten schneiden. Hokkaido muss nicht geschält werden.

Knoblauch schälen und hacken, Thymian waschen, trocken schütteln und hacken. Olivenöl mit Currypulver, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, ½ Teelöffel Knoblauch, ½ Teelöffel Thymian, Zucker und Salz verrühren. Kürbisspalten mit der Ölmarinade bestreichen.
und einige Zeit einziehen lassen

Den Grill auf etwa 200 °C anheizen und die Kürbisspalten bei direkter Hitze von beiden Seiten anrösten, auf der indirekten Seite fertig grillen. Das dauert etwa 15–20 Minuten.

Galettes

Rezept für 15 Galettes

750 g Buchweizenmehl,
1 Esslöffel Weizenmehl,
1 Teelöffel Grobsalz,
1 Ei und

40 cl Wasser in einem Behälter geben. Verrühren, bis sich eine kompakte Teigkugel ergibt.

36 dl Milch hinzugeben und verdünnen, dann 5 min schlagen, bis ein absolut homogener Teig entsteht. Nach und nach weitere Milch hinzugeben bis der Teig die richtige Konsistenz hat und dann kühl stellen



Backen

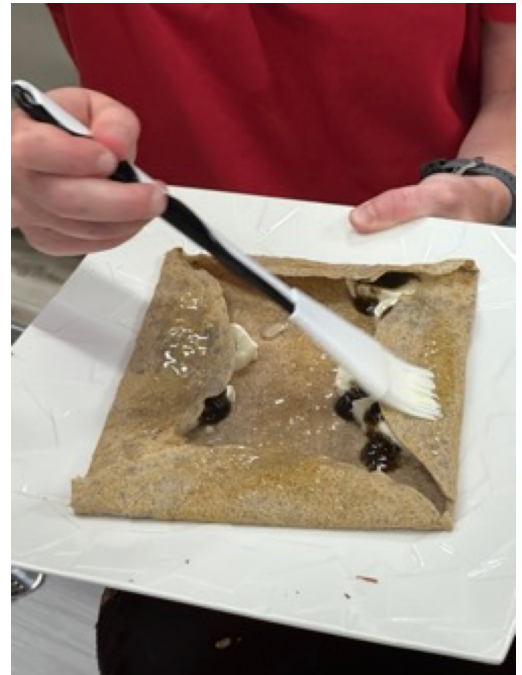
Speiseöl zum Einfetten der Eisen benutzen. • Die Backtemperatur für Crêpes liegt bei circa 200°C/ 230°C.

Bevor Sie den ersten Galettes drehen oder vor jeder längeren Backrunde fetten Sie die Platte leicht.

Für die Zubereitung einer Crêpe, eine Schöpfkelle Teig auf das heiße Eisen geben. Den Teig mit dem Rechen verteilen.

Während der Zubereitung, das Eisen abwischen zum Entfernen von Kochresten.

Wenn das Gerät lange Zeit heizt, ohne benutzt zu werden, das Eisen leicht vor der Wiederverwendung einfetten.



Belegen

Eine Scheibe Kochschinken belegen
geriebenen Käse drüberstreuen

auf Wunsch ein Ei draufschlagen

Galette Seiten einschlagen

auf Teller anrichten und mit flüssiger Butter bestreichen



Flambierte Orangen

Zutaten

für 4 Personen
20

- 3 **15** mittelgroße, süße Orangen
- 20 g Butter
- 2 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- 50 ml Grand Manier
- 4 Kugeln bestes Vanilleeis

Zubereitungszeit:
10 Minuten

1. Von den Orangenschalen Zesten reißen und zur Seite legen.
2. Die restliche Schale inklusive der weißen Haut mit einem Messer abschneiden und die Orangen filetieren. Dazu mit einem scharfen Messer die einzelnen Filets über einer Schüssel heraus-schneiden.
3. Butter in der Pfanne auf mittlerer Hitze zerlassen, den Zucker zugeben und karamellisieren.
4. Auf jeden Teller eine Kugel Vanilleeis geben, mit den Zesten dekorieren und zum Tisch bringen.
5. Die Orangenfilets zur Zucker-Butter-Mischung geben, durchschwenken, einmal wenden, nochmal durchschwenken und mit Grand Manier ablöschen
6. SOFORT anzünden (Vorsicht: Stichflamme!!!) und zum Tisch tragen.
7. Am Tisch den Grand Manier ausbrennen lassen und die Orangenscheiben auf die Teller verteilen.

Tipp

Noch eindrucksvoller ist dieses einfache Dessert, wenn Sie die Orangenfilets mithilfe eines Rechauds direkt am Tisch flambieren.



Crêpe Dessert 2

Rezept für ca 20 CRÊPES:

1l Vollmilch (fettarm)
6 Eier (Größe M)
½ Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 kg Mehl (Type 405)
1 TI Buchweizenmehl
100 gr Butter geschmolzen



Für die Crêpes die Milch mit den Eiern in einer Schüssel gut verrühren. Das Salz, Butter und den Vanillezucker hinzugeben und verrühren. Das Mehl durch ein feines Sieb in die Milchmischung geben und gleichzeitig mit dem Schneebesen einrühren.

Eine Stunde abgedeckt in Kühlschrank stellen.

Eisenplatte nur mit sehr hitzebeständigen Öl einpinseln. Wenig Öl - soll nur ein ankleben verhindern.

Backtemperatur 200 bis 230 C.

Nach jedem Crêpe Kochplatte mit Stempel sauber machen.

Belegen

Crêpe Suzette: süße Französin
leicht bestreichen mit
Orangenmarmelade 1 Ei, Grand
Marnier und dann mundgerecht falten
oder rollen + Puderzucker
Garnitur mit Orangenzesten



Banane
Crepe mit leicht erwärmter Nutella
bestreichen, dann mit
Bananenscheiben belegen. Crepe
falten oder rollen + Puderzucker

