

GRILL - KONTOR

HAMBURG

Rezepte Herbstgrillen

Flammkuchenvariationen vom Grill

Gepfefferte Lachs-Lollys von der Holzplanke mit Apfel-Reis-Risotto

Geräucherte Maispoulardenbrust auf Sommergemüse

Variationen vom Rind wie Roastbeef, Entrecotes oder Bal-Tip
sowie Schweinenackenbraten mit hausgemachten Rub dazu
gebackenen Kartoffeln und Hot-Baked-Beans

Blätterteig-Küchlein vom Grill mit Tonkabohnen-Schmand

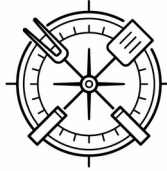
Rezepte für jeweils 4 Personen

Flammkuchen Holsteiner Art (Zugabe)

Zutaten: 4 x Flammkuchenteig (fertig) oder
250 g Mehl
125 ml Wasser
2 EL Öl
1 Prise Salz

Für den Belag:

150 g Creme Fraiche
1 Prise frisch gestoßenen Pfeffer
1 Prise Salz
1 Prise geräuchertes Paprikapulver
1 Stange Lauch
150 Gramm Holsteiner Schinken in Würfel



GRILL - KONTOR

HAMBURG

Zubereitung:

Zutaten für den Teig mischen und dünn ausrollen. Lauch halbieren, waschen und in halbe dünne Scheiben schneiden. Creme Fraiche, Salz, Pfeffer und Ger. Paprika glattrühren. Zuerst die Creme Fraiche auf den Teig dünn streichen. Dann Lauch und Schinkenwürfel darüber verteilen. Grill auf 250-300 Grad aufheizen und den Pizzastein bereits mit aufheizen. Den belegten Flammkuchen für ca. 6 Minuten unter geschlossenem Deckel garen. Dabei können auch andere Beläge wie Zwiebeln, Rote Beete und Lachs gewählt werden.

Gepfefferte Lachs-Lollys von der Holzplanke mit Apfel-Reis-Risotto

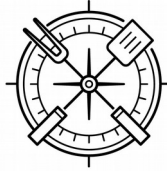
Zutaten:

- 400 g Lachsfilet / Lions
- 80 g Jasmin -Reis
- 1 Schalotte (oder rote Zwiebel)
- ½ Apfel
- 200 ml Gemüsebrühe
- Meersalz, frischer Pfeffer (2 Sorten im Mörser. Tasmanischer schwarzer Pfeffer und weißer Hochlandpfeffer)
- 1 BIO Zitrone (Schale)
- Weißer Balsamico Essig
- Etwas Weißwein und Olivenöl
- Holzplanke mit Löcher und Holzspieße

Zubereitung:

Das Lachsfilet in kleine Rechtecke schneiden und auf die Holzspieße stecken. Mit Meersalz und frisch gestoßenem Pfeffer würzen. Spieße auf die Holzplanke stecken und bei ca. 110 Grad im Grill rund 12 min. garen. Sobald das Eiweiß austritt, ist der Fisch gut.

Zuvor den Jasmin-Reis auf dem Seitenkocher nach Risotto-Art kochen. Schalotten in Olivenöl anschwitzen und den Reis hinzugeben. Mit dem Weißwein kurz ablöschen und danach mit der Gemüsebrühe nach und nach auffüllen. Achtung: wenn die Brühe gut gesalzen ist, dann benötigt der Reis kein zusätzliches



GRILL - KONTOR

HAMBURG

Salz. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und kurz vor Fertigstellung zu dem Reis geben.

Die Fisch-Lollys vor dem Servieren mit weißem Balsamico einsprühen und anrichten.

Geräucherte Maispouardenbrust vom Holzkohlegrill auf Sommergemüse

Zutaten:

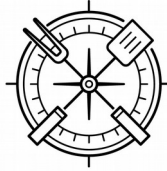
- 2 Brüste von der Maispouarde
- 2 Paprika, grünen Spargel etc.
- 20g Salz und 3 Prisen frisch gestoßenen Pfeffer oder Sweet Apple Rub von Ankerkraut
- 2 EL brauner Zucker
- 50ml Olivenöl, etwas Weißwein
- 2 EL Creme Fraiche
- 100 g Wood-Chips (Apfel, Ahorn oder Kirsche)

Zubereitung:

Die Maispouarden von beiden Seiten würzen. Den Holzkohle-Kugelgrill mit Briketts anfeuern und auf indirekter Hitze die Kohle ziehen.

Die Apfel-Wood-Chips 1,5 Stunden in kaltes Wasser legen und abgetropft auf die glühende Kohle geben. Die Geflügelbrüste mittig und indirekt einsetzen und bei geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten bei ca. 150°C smoken. Luft Ein- und Auslass auf ca. 50% einstellen.

Das Gemüse wird geputzt und in recht große Stücke geschnitten. Ebenfalls mit Salz, Pfeffer etwas Zucker und Olivenöl würzen und ebenfalls in eine Gusspfanne zum Garen geben. Abhängig vom Gemüse beträgt die Garzeit bei gleicher Temperatur zwischen 15-25 Minuten. Danach die geräucherte Maispouarde in Streifen schneiden und auf das warme Gemüse anrichten.



GRILL - KONTOR

HAMBURG

Variationen vom Rind wie Roastbeef, Entrecotes oder Bal-Tip sowie Schweine-nackenbraten mit hausgemachten Rub dazu gebackenen Kartoffeln und Hot-Baked-Beans

Zutaten:

- 1 Roastbeef mit ca. 400 Gramm
(es können auch andere Fleischstücke dafür genommen werden.)
- 1 Flank-Steak oder Bal Tip (Hufte)
- ½ Schweinenacken z.B. Duroc oder Bentheimer
- 400 Gramm kleine Kartoffeln
- 2 Karotten, 2 Zweige Rosmarin
- 1 x Bohnen aus der Dose (Heinz Baked Beans)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Chorizo pikant
- Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl

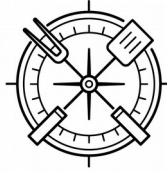
Zubereitung:

Das Roastbeef wird ca. 4 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen damit es „anwärmt“, sodass die Garung schneller und schonender erfolgt. Das Steak bei größter Hitze „scharf“ anbraten für ca. 60 Sekunden von jeder Seite, sodass die gewünschten Röstaromen entstehen. Dann die Temperatur im Grill auf ca. 110°C absenken und die Steaks bei indirekter Hitze im Grill schonend garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht worden ist. Idealerweise liegt die bei einem guten Roastbeef Steak bei 54°C.

Es können auch die oben aufgeführten Stücke wie Bal Tip und Flank Steak gegrillt werden. Dazu empfehlen wir, die Stücke zuvor mit einer Trockenmarinade zu würzen.

Den Schweinenacken abtupfen und mit einem Rub nach Geschmack würzen. Kurz scharf Angrillen und darauf achten, dass die Gewürze nicht zu dunkel und damit bitter werden. Am besten in einem Bratenkorb legen und bei mittlerer Hitze indirekt garen bis 68°C erreicht sind. Je schonender gegart wurde, desto zarter bleibt der Braten.

Die Kartoffeln waschen und die Kartoffeln vierteln. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und einen guten Schuss Olivenöl dazugeben. Dann in einer Gusspfanne umfüllen und im Grill bei



GRILL - KONTOR

HAMBURG

etwa 150°C rund 45 Minuten garen. Kurz vor Fertigstellung frische Rosmarinzweige dazugeben.

Die „Hot White Beans“ bereiten wir auf dem Seitenkocher zu. Dazu nehmen

wir einen Gusstopf und schwitzen eine in Würfel geschnittene Schalotte in

etwas Olivenöl an. Dann geben wir die klein geschnittene Chorizo dazu und

braten sie mit an. Danach geben wir die Heinz Baked Beans dazu und lassen

es für ca. 10 Minuten auf schwacher Hitze kochen. Achtung! Da die Chorizo

scharf ist, muss kaum nachgewürzt werden.

Blätterteig-Küchlein vom Grill mit Vanille-Schmand

Zutaten:

2 Äpfel (Boskoop, etwas Saure)

Blätterteig - fertig

50ml Apfellikör,

100g Schmand oder Creme Fraiche, Vanillezucker

50 g Aprikosenmarmelade

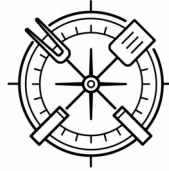
etwas Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, Vierteln und vom Gehäuse entfernen. Danach längs dünne Apfelspalten schneiden und mit dem Apfellikör und etwas Vanillezucker marinieren. Den Blätterteig ausrollen und mit Aprikosenmarmelade dünn bestreichen. Danach den Teig in etwa 10 x 10 cm Stücke schneiden.

Die Blätterteig-Stücke in eine zuvor gut eingefettet Muffinform geben und die marinierten Apfelstücke in die Blätterteigtaschen füllen. Bei ca. 170°C im Grill für etwa 30 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen mit etwas Zucker und Zimt bestäuben. Den Schmand mit dem Saft aus der Apfelmarmelade glattrühren und ggf. mit etwas Zucker nachsüßen.

Nun noch anrichten.



GRILL - KONTOR

HAMBURG

Guten Appetit.