

Grillabend 30. Juni 2015 von Roli Gasser



Drink's:

Rosé-Himbeer-Minz Fizz, Mojito ohne Alkohol

Apero:

Pizza und Flammkuchen aus dem Holzofen

Vorspeise:

Melonensuppe mit Halloumi

Hauptgang:

Spareribs aus dem Smoker

Beilagen:

Baked Potatoes & BBQ Corncobs

Dessert:

Dreierlei vom Grill und Holzofen

Drink's:

Rosé-Himbeer-Minz Fizz

Zutaten:

1 Stk. Bio-Zitrone
1 EL Pfefferminzblätter
8 Stk. Himbeeren
5 dl Rosé-Sekt gut gekühlt

Zubereitung:

Von der Zitrone für die Verzierung 4 Zesten abschneiden / abziehen. Zesten mit Pfefferminze und Himbeeren in die gut gekühlten Gläser verteilen, Sekt darübergossen und sofort servieren.



Mojito ohne Alkohol

Zutaten:

1 Stk. Limette
1 Stk. Bio-Zitrone
20 Stk. Pfefferminzblätter
2 EL Rohrzucker
4 dl Ginger Ale
Eiswürfel

Zubereitung:

Limette heiss abspülen trockentupfen, mit der Zitrone in Schnitze schneiden. Zitruschnitze, Pfefferminze und Zucker in die Gläser verteilen, mit einem Holzstößel zerdrücken.

Eiswürfel begeben und Ginger Ale dazugießen. Mit Pfefferminzblätter verzieren.

Mit Alkohol:

Rum und Sodawasser anstelle des Ginger Ale



Apero:

Flammkuchen

Zutaten:

500 gr. Flammkuchen- / Pizzateig
1 Stk. Zwiebel
100 gr. Kochspeck
200 gr. Crème fraîche
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen oder Kugelgrill auf 220 °C Umluft vorheizen. Teig auf Mehl dünn auswallen.

Zwiebel in Ringe schneiden. Den Teig mit Crème fraîche ausstreichen, Zwiebelringe und Speck darauf verteilen. Flammkuchen mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen oder Kugelgrill knusprig backen.

Tipp!

500 gr. Weissmehl, Salz, 30 gr. Hefe, 300 gr. lauwarmes Wasser und 2 EL Olivenöl.
Die Hefe in wenig lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Vertiefung drücken, Hefe und Olivenöl in die Vertiefung geben mit dem Mehl vermengen, nach und nach das lauwarme Wasser zugeben und zu einem weichen Teig kneten.

Bei richtiger Konsistenz kann die Teigkugel aus der Schüssel genommen werden, ohne dass sie klebt.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen.



Pizza

Zutaten:

240 gr. Tomatensauce
200 gr. Mozzarellakäse

Nach Wunsch belegen

Zubereitung:

Backofen oder Kugelgrill auf 220 °C Umluft vorheizen. Teig auf Mehl dünn auswallen.

Den Teig mit Tomatensauce bestreichen. Nach belieben mit Zutaten belegen, würzen und Mozzarella verteilen.

Pizza im Backofen oder Kugelgrill knusprig backen.



Vorspeise:

Melonensuppe mit Halloumi

Zutaten:

1 Melone
180 gr. Joghurt nature
1 EL Pfefferminzplättler
Salz & Sambal Oelek

250 gr. Halloumi
200 gr. Baguette
100 gr. grüne Oliven entseint

Zubereitung:

Melone in Stücke schneiden, mit Joghurt, Sambal Oelek, Minze und Salz pürieren. Anschliessend Suppe kühl stellen.

Halloumi und Brot in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, Oliven halbieren.

Halloumi, Brot und Oliven im heissen Olivenöl ca. 5 Minuten. rührbraten.

Zum Anrichten die Hälfte auf die kalte Suppe geben, den Rest dazu servieren.



Hauptgang:

Spareribs aus dem Smoker

Zutaten:

4 Stk. Schweins-Spareribs à ca. 350 gr. – 400 gr.

Marinade:

60 gr. Bier

60 gr. Honig

60 gr. Senf, grobkörnig

1 Stk. Limette (Zesten)



Vorbereitung:

Spareribs am Vortag mit der Marinade einreiben, in Frischhaltefolie oder Vakuumbbeutel einpacken. Im Kühlschrank 24 Stunden marinieren. Fleisch 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitung:

Schweinspareribs aus der Folie nehmen und auf den vorgeheizten Grillrost legen. Spareribs bei 180 °C 75 Minuten bis 85 Minuten grillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 90 °C hat. Fleisch vom Grill nehmen nochmals Marinade auftragen. In Alufolie einpacken, weitere 20 Minuten bei 180 °C grillen. Vom Grill nehmen. Eingepackt 10 Minuten ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 95 °C beträgt.

Beilage Hauptgang

Baked Potatoes

Zutaten:

4 Bogen Alufolie
30 gr. Butter, flüssig
4 Stk. grosse, mehligkochende Kartoffeln

1 Bund Schnittlauch
200 gr. Crème fraiche
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Alufolien auf einer Seite mit Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, Kartoffeln in der Alufolie einpacken.

Auf dem Grill zubereitet: Kartoffeln in der Folie rund um die Glut eines Holzkohlegrills legen und ca. 1 Stunde. garen

Backen: ca. 1 Stunde in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

Für die Sauce Schnittlauch fein schneiden, mit Crème fraiche verrühren, würzen.

Servieren: Folie öffnen, Kartoffeln oben einschneiden, leicht auseinanderdrücken, Sauce darüber verteilen.

BBQ Corncobs

Zutaten:

4 Stk. vorgekochte Zuckermais kolben
gesalzene Butter

Zubereitung:



Holzkohle- / Gasgrill: Maiskolben über starker Glut bzw. auf hoher Stufe rundum 5 min. grillen. Vor dem Servieren mit gesalzener Butter bestreichen.

Tipp!

Maiskolben nicht zu lange auf dem heissen Grill lassen; sie werden sonst hart und trocken. Um die Grillzeit kurz zu halten, können die Maiskolben vor dem Grillieren im heissen Wasser vorgekocht werden.

Sauce

BBQ-Sauce

Zutaten:

1 EL Öl
1 Zehen Knoblauch
1 Stk. kleine Zwiebel
1 EL Honig
1 Schuss Essig (Himbeer- oder Apfelessig)
150 ml. Apfelsaft
150 gr. Ketchup
1 Spritzer Worcestersauce
1 Spritzer Sojasauce
1 Spritzer grüner Tabasco smoke
Pfeffer und Salz (ev. Rauchsalz)



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl glasig dünsten, den Knoblauch gepresst hinzugeben und kurz mit angehen lassen. Honig zufügen und mit dem Fruchtestsig und Apfelsaft ablöschen. Ketchup und Gewürze zufügen. Etwas einkochen lassen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

Die Sauce genießt man am besten zu Spareribs und Steaks aller Art.

Tipp!

Scharfe Variante; mit den Zwiebeln fein gehackte Chili im Öl glasig mitdünsten.

Dessert

Dreierlei vom Grill

Zutaten:

Flammkuchen süss

Variante Apfel mit Calvados

500 gr. Flammkuchen- / Pizzateig
2 Stk. Apfel
200 gr. Crème fraiche
Zimt
Schuss Calvados
1 Kugel Vanille-Glacé



Zubereitung:

Backofen oder Kugelgrill auf 220 °C Umluft vorheizen. Teig auf Mehl dünn auswallen.

Apfel in Ringe schneiden. Den Teig mit Crème fraiche ausstreichen, Apfelinge darauf verteilen. Flammkuchen im Backofen oder Kugelgrill knusprig backen.

Vor dem Servieren mit Zimt abschmecken, eine Kugel Vanille-Glacé auf dem heissen Flammkuchen anrichten. Für die Variante mit Alkohol einen Schuss Calvados auf den Flammkuchen geben.

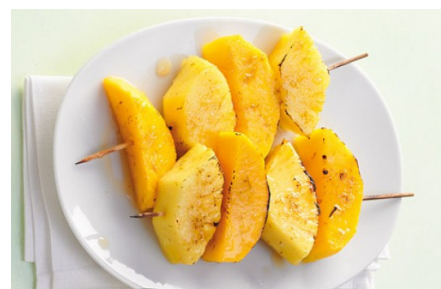
Kann auch flambiert serviert werden.

Variante Aprikosen mit Apricotin

Gegrillte Ananas-Mango Spiesse

Zutaten:

1 Stk. Ananas
1 Stk. grosse reife Mango
8 Stk. Holzspiesse



Zubereitung:

8 Holzspiesse ca. 30 Minuten in kaltes Wasser legen.

Ananas putzen schälen und längs vierteln. Den harten Strunk aus den Vierteln schneiden, Fruchtfleisch quer 3 cm dicke Stücke schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ebenso dicke Stücke schneiden. Ananas und Mango abwechselnd auf die Spiesse stecken.

Und jetzt ab auf den Grill, je ca. 3 Minuten grillieren.

En Guete und viel Spass beim Grillieren!!!