

Grillabend 3. Juli 2012 von und mit Roli Gasser



Apero:

Diverses im Speckmantel sowie Pimientos de Padron's

Vorspeise:

Mangosalat mit Rucola

Hauptgang:

Varianten des Cordon – Bleu's

Beilagen:

Bratkartoffeln und Gemüsespiess

Dessert:

Vergoldeter Fruchtcocktail

Apero:

Diverses im Speckmantel

Zutaten und Anzahl nach Bedarf:

Getrocknete Feigen
Champignons
Getrocknete Zwetschgen
Bananen

Bratspeck

Curry
Chili
Rum
Zahnstocher

Zubereitung:

Den Speck einfach um die Feigen (Champignons, Zwetschgen) wickeln, mit einem Zahnstocher feststecken und auf dem Grill langsam grillen.

Die Banane in 3 cm dicke Stücke schneiden mit Curry oder Chili würzen und wie vorgenannt einwickeln im Speck.

Tipp!

Die getrockneten Feigen vor der Zubereitung im Rum einlegen und kurz vor dem servieren mit dem restlichen Rum flambieren auf dem Grill.



Pimientos de Padron

Zutaten und Anzahl nach Bedarf:

Pimientos
Grobes Salz
Olivenöl

Zubereitung:

Pimientos gut waschen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Pimientos im siedenden Öl einige Minuten brutzeln lassen bis sich Blasen auf den Pimientos bilden. Vor dem Servieren mit groben Salz bestreuen.



Vorspeise:

Mangosalat mit Rucola

Zutaten:

1 Mango
½ Saft einer Limette
½ Saft einer Zitrone
4 EL Olivenöl
120 gr. Rucola
300 gr. Hüttenkäse
½ Rote Zwiebel
½ dl Wasser

Salz
Pfeffer
Zucker



Zubereitung:

Mango schälen, Fruchtfleisch grob vom Stein schneiden und in grobe Stücke teilen. Restliches Fruchtfleisch vom Stein nehmen und in ein hohes Gefäss geben. Limetten- und Zitronensaft, Olivenöl und das Wasser zugeben. Alles mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und ev. Zucker abschmecken.

Rucola waschen, trocknen und auf eine Platte oder je Teller geben. Mangostücke und Frischkäse auf dem Rucola verteilen. Mango-Dressing darüber geben.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden und auf dem Salat verteilen.

Hauptgang:

Varianten des Cordon – Bleu's

Zutaten:

4 x ca. 150 gr. Schweineschnitzel
8 Tranchen Schinken
Tilsiter
Paniermehl fix-fertig und gewürzt
Zahnstocher
Sonnenblumenöl

Varianten:

Peperoncini
Knoblauch
Baumnüsse
Apfel
Ananas
Gorgonzola / Vacherin / Gruyere

Zubereitung:

Die Schnitzel trockentupfen und längs (quer der Faser) aufschneiden.

Schnitzel flach auslegen, mit Schinken und Käse belegen, zusammenklappen und das Fleisch mit Zahnstocher feststecken.

Schnitzel panieren.

Öl in Pfanne auf Grill aufheizen und die panierten Cordon – Bleu ausfrittieren.

Variante Natur (ohne Paniermehl); Cordon – Bleu auf der Grillplatte grillieren, Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

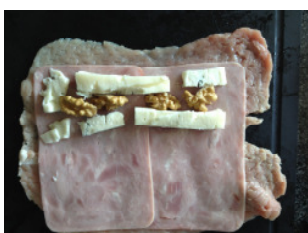
Variantenkombinationen:

Peperoncini, Knoblauch, Schinken und Käse

Baumnüsse, Schinken und Gorgonzola

Ananasscheiben, Schinken und Käse

Apfelscheiben, Baumnüsse, Schinken und Käse



Beilage Hauptgang

Bratkartoffeln

Zutaten:

400 gr. festkochende Kartoffel
Bund grossblättrigen Petersilie

(1 Zwiebel)
(80 gr. Speckwürfel)

Zubereitung:

(Zwiebel würfeln. Bratbutter erhitzen, Speckwürfel darin kurz anbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Beides aus der Pfanne nehmen.)

Rohe Kartoffel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Bratbutter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braten. Dabei nicht rühren, sondern die Kartoffelscheiben nur vorsichtig wenden.

(Nach 20 min. Speck mit Zwiebeln zugeben und unter wenden 2 min. mitbraten)

Salzen, pfeffern und kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie untermischen.



Gemüsespiess

Zutaten:

Zucchini
Champignons
Fenchel
Aubergine
Cherry Tomaten
Rote Zwiebel
Paprika rot, grün, gelb



Zubereitung:

Für die Spiesse gibt es keine genauen Mengenangaben. Gemüse putzen, beim Fenchel den Mittelstrunk entfernen. Alle Gemüsesorten in gleich grosse Stücke schneiden, aufspießen und mit Salz und Pfeffer und Olivenöl würzen und grillen.

Tipp!

Wenn Holzspiesse verwendet werden diese 30 min. im Wasser einlegen.

Dessert

Vergoldeter Fruchtcocktail

Zutaten:

2 mittelgrosse Ananas
1 gewürfelter Apfel
80 gr. Heidelbeeren
80 gr. kleine Trauben kernenlos
2 Eiweiss
30 gr. Puderzucker

2 EL Fruchtglace z.B. Mango-Passionsfrucht



Zubereitung:

Grill ca. 3 min. auf grösster Stufe mit geschlossenem Deckel vorheizen. Trichterposition „ V „.

Die Ananas halbieren, Fruchtfleisch heraus schneiden und dieses dann fein würfeln. **Achtung:** Zur Dekoration lässt man das Grün an der Ananas und deckt es während des Grillens mit Alufolie ab. Apfel waschen, entkernen und fein würfeln. Mit den Trauben, Heidelbeeren der Ananas und der Fruchtglace vermischen und anschliessend in die ausgehölte Ananas-Hälften geben. Eiweiss und Puderzucker vermischen und steif schlagen. Die gefüllte Ananas mit dem Eischnee bedecken und ab auf den vorgeheizten Grill. 2 min. bei maximaler Hitze (ca. 300 °C), dann auf niedrigster Stufe (ca. 180 °C) 7 bis 8 min. fertig grillen.

En Guete und viel Spass beim Grillieren!!!