

Surf and Turf

Zutaten:

- 1 Flanksteak
- 1 kg Garnelen
- 100 ml Weißwein
- 1 Zitrone (Saft davon)
- 7 EL Olivenöl
- 1/2 Topf Basilikum
- 2 Chilischoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 400 g Kirschtomaten
- 300 g Feldsalat
- Himbeeressig
- Zitronensaft
- 1 Mango
- 2 Pack Mozzarella
- nach belieben braunen Zucker
- gem. Salatkerne

Zubereitung:

Hallo Freunde, lange hat es gedauert, aber endlich zieht der absolute Steakklassiker Surf and Turf auch in meine Rezeptliste ein. Und dann auch noch mit einer einfachen, aber wahnsinnig leckeren Version davon.

Anfangen werde ich wie immer erst mal mit dem schneiden der Zutaten. Dann haben wir das nämlich schon mal weg. Ich habe mich beim Mozzarella für die kleinen Minikügelchen entschieden. Diese werden nur halbiert. Solltet ihr die großen Mozzarellastücke haben, so schneidet diesen in ungefähr 2 cm große Würfel. Die Garnelenschwänze werden nur geschält, der Darm ist bei unseren schon entfernt. Die Kirschtomaten werden geviertelt, die Frühlingszwiebeln schneide ich schräg in 5 mm lange Ringe, die Chilis hacke ich samt Kerngehäuse fein, die ganze Knolle Knoblauch wird geschält und in dünne Scheiben geschnitten, die Mango schneide ich in Würfel und der Basilikum wird einfach

vom Stiel gezupft und klein gerissen. Schon haben wir alles vorbereitet.

Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Wir nutzen einmal mehr unseren Keramikgrill. Natürlich könnt ihr dieses wunderbare Gericht auch im Gasgrill oder im Kugelgrill zubereiten. Sogar im Oberhitze grill sollte es gehen. Der Grill wird mit einer 2-Zonen-Glut eingerichtet. Das heißt, ich gebe einen halben Deflektorstein in meinen Keramikgrill. Bei z.B. einem 4-flamigen Gasgrill macht ihr die beiden linken Brenner an und lasst die rechten aus. Im Kugelgrill legt ihr die Kohle einfach nach links und unter der rechten Rostseite ist keine Kohle, somit also der indirekte Bereich. Nun heizt ihr den Grill auf etwa 230 - 250°C. Sobald diese konstant stehen, geht es dann endlich weiter.

Während der Grill hochheizt, bereite ich den Salat fertig zu. Dafür gebe ich den Feldsalat, den Mozzarella, ein wenig Chili und die Mangos in eine Schüssel. Dann würze ich alles mit Salz und Pfeffer, braunem Zucker, einem spritzerchen Zitronensaft, die Salatkernmischung, Essig und Öl, mische das ordentlich durch und schon ist auch der Salat fertig und darf noch etwas ziehen.

Wenn der Grill dann seine Garraumtemperatur erreicht hat, grille ich das Flanksteak ungewürzt, aber auf Zimmertemperatur erwärmt beidseitig über direkter Hitze scharf an. Ich grille ein so schönes Stück immer nach der sog. 90-90-90-90 Methode. Das bedeutet, 90 Sekunden grillen, dann auf der gleichen Seite etwas drehen damit die schönen Grillmuster entstehen und weitere 90 Sekunden grillen lassen. Nach Ablauf der zweiten 90 Sekunden drehe ich das Steak dann um und mache die 2. Seite auf die gleiche Weise. Während dieser Zeit gebe ich schon mal eine Gußplatte (natürlich geht auch eine grillfeste Pfanne) in den indirekten Bereich, damit diese schon mal heiß werden kann. Dann kommt das Steak in den indirekten Bereich, wird mit einem Kerntemperaturfühler ausgestattet und darf dort gemütlich auf 55°C Kerntemperatur ziehen.

Sobald über der direkten Hitze wieder Platz ist, stelle ich die Gußplatte darüber und erhitze darauf etwas Olivenöl. Ist dieses dann heiß, dünste ich den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln darauf an. Nach ein paar Minuten gebe ich dann auch die Garnelen, die Chilis und Tomaten dazu. Jetzt bekommen die Garnelen eine wunderschöne rosa Farbe und der Knoblauch kann seine ganze Pracht entfalten. Jetzt wird alles nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Schuß Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft abgelöscht und sobald die Garnelen fertig sind, können wir auch schon anrichten.

Hat das Steak seine 55°C Kerntemperatur erreicht, lasse ich es noch einige Minuten ruhen. Dann würze ich alles mit leckerem Steakpfeffer. Aber nur Salz und Pfeffer tun es bei so einem guten Stück auch. Jetzt schneide ich einige Tranchen vom Flanksteak, richte es mit der Garnelenpfanne und dem Salat an und schon wird wieder geschlemmt. Ein kleiner Traum aus Steak und Meer! Und total einfach. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:64]

Gulasch aus Grillresten

Zutaten:

- Grillreste wie z.B. Steaks, Spareribs, Bratwürste, etc.
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose stückige Tomaten
- 3 Paprikaschoten
- BBQ Gewürz eurer Wahl
- 200 ml BBQ Sauce eurer Wahl
- 300 g Champignons
- Fürs Grillbrot:
 - 1 Würfel Hefe
 - 500 g Mehl
 - 1 Prise Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 EL weiche Butter
 - Mehl für die Hände
 - Olivenöl zum bestreichen

Zubereitung:

Wer kennt das nicht? Man gibt ein Grillfest, bereitet jede Menge Zeug vor und dann das: Es bleibt was beim Grillen übrig. Aber was tun mit dem Rest? Der ist ja schon zu schade zum wegwerfen. Aber so nach einem Tag im Kühlschrank schmeckt das je nicht mehr so super. Das Fleisch wird trocken oder beim erneuten erhitzen übergart. In diesem Rezept schaffe ich dieses Problem aus der Welt. Egal was ihr übrig habt, alles passt in dieses Grillrestegulasch. Also los, ab an den Dutch Oven.

Zuerst schneide ich die Grillreste in mundgerechte Stücke, Würste werden in Scheiben geschnitten, Rippchen vom Knochen gezupft, einfach die Reste klein machen. Dann kommt das Gemüse. Die Paprikas werden in Streifen geschnitten, die Pilze reichen geviertelt, die Zwiebeln schneide ich in halbe Ringe und der Knoblauch wird einfach klein gehackt

Jetzt ist es Zeit, den Dutch Oven vorzubereiten. Dafür werfe ich meinen Anzündkamin an, der etwa zu 2/3 mit Briketts gefüllt ist. Sobald der Kamin durchgeglüht ist, kommt die gesamte glühende Kohle darin unter den Dutch Oven (In unserem Fall der FT9 von Petromax). Der braucht erst mal richtig Hitze von unten.

Wenn der Dutch Oven dann heiß ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste die Zwiebeln und den Knoblauch darin an. Nicht viel, nur so, dass die Zwiebeln glasig werden. Dann kommen die Pilze und die Paprikastücke hinein. Sobald die Pilze ihre Flüssigkeit verloren haben und die Paprikas noch etwas bissfest sind, dann kommen die Grillreste hinein. Jetzt wird alles noch schnell mit einem leckeren Grillgewürz gewürzt, dann kommen die Tomaten und die BBQ Sauce noch hinein, umrühren und schon kann der Deckel drauf. Nun müssen noch schnell die Kohlen neu verteilt werden. Acht Stück lasse ich unter dem Dutch Oven, 16 kommen auf den Deckel und der Rest, den lege ich beiseite. So darf nun alles für mindestens 1 Std. köcheln. Auch hier gilt wie bei einem leckeren Gulasch der Leitsatz: "je länger es köchelt, desto feiner wird es später werden!".

Diese Zeit nutze ich, um die Grillbrötchen herzustellen. Für den Teig vermische ich einfach alle nötigen Zutaten miteinander, forme einige Brötchen und lasse diese an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten gehen. Sobald der Grill dann auf 180°C vorgeheizt ist, bestreiche ich die Brötchen noch mit etwas Olivenöl und

grille sie etwa 3 Minuten pro Seite.

Nach einer Stunde ist dann unser leckeres Grillrestegulasch fertig und kann verspeist werden. Ein Traum! Das ist fast besser als frisch. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:62]

Mit Seelachs gefüllte Paprika

Zutaten:

- 500 g Seelachs
- 6 Paprikaschoten
- 2 Scheiben Toastbrot
- frischer Thymian
- 100 g Hartkäse (queso manchego)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- geräuchertes Paprikapulver, Salz und Pfeffer
- Lemon Curd
- 4 EL Martini
- Olivenöl
- Milch
- Mohn Amour von Knödelkult

Zubereitung:

- Bevor ich mit den Paprikaschoten anfangen kann, muss ich das Toastbrot entrinden und in lauwarmer Milch einweichen.
- Aber jetzt kann es losgehen. Ich schneide den Seelachs in grobe Stücke von etwa 2 cm x 2 cm. Diese Stücke gebe ich in eine Schüssel. In dieser

Schüssel beträufel ich den Fisch mit 2 EL Martini.

- Als nächstes schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Röllchen, zupfe die Blättchen vom Thymian und gebe beides ebenfalls zum Seelachs in die Schüssel.
- Jetzt drücke ich das Toastbrot aus und gebe diesen "Toastbrei" auch zu dem Fisch. Außerdem reibe ich noch den Käse und verkläpper die beiden Eier.
- Nun vermische ich alle Zutaten gründlich miteinander und schmecke alles mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver ab. Die Füllung ist somit fertig.
- Weiter geht es dann mit den Paprikaschoten. Diese werden alle halbiert und entkernt. Dabei achte ich darauf, dass zwar das Kerngehäuse entfernt wird, aber der Strunk noch an der Paprika bleibt. Er dient später dazu, dass die Füllung nicht ausläuft. Jetzt kommt die Füllung in die Paprikaschotenhälften und diese lege ich wiederum nebeneinander in einen Edelstahlbräter
- Als nächstes bereite ich den Grill vor. Diesen regel ich bei 190°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir eine indirekte Grillzone. In dieser indirekten Grillzone lasse ich dann die Paprikas im Edelstahlbräter für etwa 45 Minuten grillen.
- Während der Grillzeit erstelle ich noch schnell ein Topping. Dafür vermische ich 2 EL Lemon Curd (meines war selbstgemacht, gibt es aber auch zu kaufen), 2 EL Marini und 2 EL Olivenöl. Diese Mischung gebe ich zuletzt noch über die fertigen Paprikaschoten und dann kann schon gegessen werden. Ich servierte alles mit gegrillten Semmel-Mohn-Knödelscheiben (Mohn Amour von www.knoedelkult.de).

Und nun viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

P.S.: Zutaten für das Lemon Curd sind:

- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- 15 g Mehl
- 2 Eier

Seelachsburger mit Wasabimayo nach Frank Rosin

Zutaten für 4 Burger:

- 500 g Seelachs
- 2 EL eingelegter Sushi-Ingwer
- 1 TL Limettenabrieb
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 50 g Sesamsamen
- 2 EL Olivenöl
- 4 Burgerbrötchen
- Salatblätter und Salatgurkenscheiben
- 4 EL Crémé fraiche
- 4 EL Mayonnaise
- 1 TL Limettensaft
- 2 TL Wasabipaste (oder mehr, je nach gewünschter Schärfe)
- 1 TL Sud vom Sushi-Ingwer
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Für den Sushi-Ingwer schäle ich eine etwa Handflächengroße Ingwerknolle und schneide diese in dünne Scheiben. Diese mische ich in einer Schüssel mit Salz. Das Salz sorgt in den nächsten ungefähr drei Stunden dafür, dass der Ingwer Flüssigkeit verliert und weich wird. Danach trockne ich den Ingwer mit einem Küchenpapier ab, erhitze

nebenbei etwa 150 ml Reissessig und etwa eine Tasse Zucker solange, bis der Zucker sich auflöst und gebe dann die Ingwerscheiben dazu. So lasse ich alles einige Minuten simmern und fülle es dann in eine Kunststoffbox oder ein Einmachglas um. Der Ingwer muss nun mindestens über Nacht im Kühlschrank ziehen und kann dann verwendet werden.

2. Nun aber gehts mit dem Seelachsburger los. Für unser Patty werde ich zuerst die einzelnen Seelachsfilets von Hand so klein wie möglich schneiden, als ob sie durch den Fleischwolf gedreht wurden und gebe den Fisch dann in eine Schüssel.
3. Als nächstes hacke ich den Sushi-Ingwer klein, gebe ihn mit dem Abrieb der Limette, den Semmelbröseln, dem Ei, Salz und Pfeffer in die Schüssel zu dem Fisch und vermische alles gründlich. Aus dieser Masse werde ich nun 4 ungefähr gleichgroße Pattys formen. Diese Fischpatties "paniere" ich nun noch in den Sesamsamen und schon sind sie fertig.
4. Nun nur noch schnell die Crémé fraiche, die Mayonnaise, die Wasabipaste, den Limettensaft, den Sushi-Ingwer-Sud, Pfeffer und die Prise Salz in einer Schüssel vermischen und schon kann der Grill angeworfen werden.
5. Der Grill wird für direkte Hitze vorbereitet. Wir brauchen eine Temperatur von 180°C. Außerdem lass ich noch eine Gusspfanne mit im Grill über der Kohle aufheizen. In dieser werden wir gleich unsere Fischpatties machen. Würden wir die auf das Rost legen, gingen sie kaputt, sie sind sehr zerbrechlich.
6. Wenn alles vorbereitet ist, gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne im Grill und gare die Patties nun 5 Minuten von jeder Seite. Mehr nicht, sonst wird alles ziemlich trocken. Kurz vor dem Ende der zweiten 5 Minuten, röste ich schnell noch die Brötchen neben der Pfanne an und schon kann zusammengebaut werden.
7. Auf den Boden des Burgerbrötchens gebe ich erst einmal das Salatblatt, dann den Fischpatty, als nächstes eine gute Schicht der Wasabimayo und zu guter letzt noch etwa drei Gurkenscheiben und den Burgerdeckel.

Einen guten Appetit,

euer Andy

Coq au vin vom Atago

Zutaten:

- 1 großer Hahn oder 7 - 9 Hähnchenkeulen
- 7 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Pack Baconscheiben
- 3 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- Öl zum Anbraten
- Tomatenmark
- 1 L Rotwein
- 375 g Champignons
- 2 Paprikaschoten
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Thymian

Zubereitung:

1. Zuerst schäle ich das Gemüse und schneide alles in grobe Stücke. Dann wird, sofern nicht schon beim Metzger geschehen, der Hahn zerteilt. Und dann ist schon Zeit, die Kohlen zu starten. Ich benötige heute etwa 24 Briketts.
2. Für den Anfang gebe ich alle Kohlen unter den Dutch Oven, da erst einmal die Hähnchenteile angebraten werden müssen. Dafür erhitze ich den Dutch und gebe Öl in ihn bis es heiß ist. In diesem Öl werden die Hähnchenteile ringsum goldgelb angebraten. Dann nehme ich sie wieder heraus und stelle sie beiseite um die nächsten anzubraten.
3. Wenn die letzten Teile im Dutch Oven sind, gebe ich noch die Karotten-, Schalotten- und Selleriestücke, sowie die in Streifen geschnittenen Baconscheiben dazu und dünste bzw. röste die schon mal mit. Kurz vor

ende des anbratens gebe ich noch das Tomatenmark dazu und lasse es ebenfalls etwas mitrösten.

4. Nun würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer und Thymian. Jetzt lege ich alle Hähnchenteile auf das Gemüsebett und lösche mit einem Liter Rotwein ab.
5. Jetzt verschließe ich den Dutch Oven und gebe 14 der Briketts auf den Deckel. So kann das ganze für eine Stunde vor sich hin schmoren.
6. Nach Ablauf der Stunde erhitze ich mir noch eine Pfanne und brate in dieser die Paprika und die Pilze an. Wenn diese weich sind, ist es getan! Lasst es euch schmecken,

euer Andy

Dorade vom Grill

Die Dorade ist ein Fisch, der hauptsächlich im Mittelmeer beheimatet ist. Seine Hauptnahrung besteht aus Muscheln und Krebstieren. Deshalb hat er kleine, hasenähnliche und in mehreren Reihen stehende Mahl- und Schneidezähne. Eine weitere Besonderheit ist, dass es bei den Gold- oder Meerbrassen, wie die Dorade auch genannt wird, keine rein männlichen oder weiblichen Tiere gibt. Die Fische sind immer bis zu einem Alter von etwa 2 Jahren männlich und wandeln sich dann in Weibchen um. Das tun sie aus Reproduktionsgründen.

Das Fleisch der Dorade ist fest und sehr schmackhaft. Außerdem hat sie weniger Gräten als manch anderer Fisch.

Zutaten pro Dorade:

- 1 Dorade
- Salz und Pfeffer
- 1 Stängel Zitronengras
- 2 Stängel Minze

- 4 Scheiben Zitrone
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Wenn die Dorade noch nicht küchenfertig sein sollte, muss man sie zuerst entschuppen, die Flossen entfernen und waschen.
2. Anschließend wird die Bauchhöhle kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt.
3. Nun schneidet man das Zitronengras in kleine Stücke und füllt es ebenfalls in die Bauchhöhle des Fisches.
4. Danach schneidet man beidseitig die Haut der Dorade ein und reibt sie mit einem Schuss guten Olivenöl kräftig ein.
5. Jetzt nimmt man ein oder zwei Stücke Alufolie (kommt darauf an, wie groß der Fisch ist), legt einen Zweig Minze in die Mitte, darauf zwei Scheiben Zitrone, den Fisch, die restlichen zwei Scheiben Zitrone, den zweiten Zweig Minze und verschließt das Alu-Päckchen fest und dicht.
6. Ab jetzt geht es endlich am Grill weiter. Diesen bereitet man nun für direkte hohe Hitze vor. Das heißt, wir benötigen eine Temperatur über 220°C.
7. Wenn der Grill diese Temperatur erreicht hat, legt man das Alu-Päckchen auf den Grillrost direkt über der Kohle. Dort bleibt der Fisch für etwa 30 Minuten und wird während dieser Zeit 3 Mal gedreht.

Als Beilage empfehle ich hier z.B. Grillkartoffeln mit Sourcream, Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln mit Petersilie. Zu diesem Fisch passt außerdem hervorragend ein halbtrockener Weißwein.