

Riesen Roastbeef am Knochen mit südtiroler Spinatspätzle

Zutaten:

3 kg Roastbeef am Knochen
400 g gekochter Schinken
3 Zwiebeln
400 g Spinatspätzle
200 ml Sahne
200 g Parmesan
Weißwein
Salz und Pfeffer
Rum und Cola
Woodchunks

Zubereitung:

Etwa eine Stunde bevor ihr grillen wollt, legt ihr die Holzstückchen die ihr später zum smoken nehmen wollt in eine Mischung aus Rum und Cola ein. Diese saugen sich jetzt schön mit der Flüssigkeit voll und erlangen somit ein feines Aroma, dass an Cuba Libre und Urlaub erinnert. Außerdem wird der Grill vorgeheizt. Wir verwenden in unserem Video den Keramikgrill mit indirektem Setup und heizen ihn auf 130 - 150°C vor.

Kommen wir direkt zum Fleisch. Mit einem Messer ritze ich rautenförmig den Fettdeckel des Roastbeefs ein und würze dann alles ringsum mit Salz und Pfeffer.

Ist der Grill dann fertig vorgeheizt, gebe ich das erste Stück Räucherholz direkt in die Glut und dann kommt auch schon das Fleisch in den indirekten Bereich. Jetzt kommt noch ein Grillthermometer in die Mitte des Fleisches und der Grill kann ganz allein vor sich hin rödeln. Ich verwende den Meater+, inzwischen gibt es aber schon den Meater 2+, welcher meines Erachtens das mittlerweile das Beste Thermometer auf dem Markt ist. Gegrillt wird nun bis zu einer Kerntemperatur von 50°C.

Nach etwas mehr als 2 Stunden hat unser Fleisch die Kerntemperatur von 50-52°C erreicht und kann vom Grill genommen werden. Jetzt werden alle Lüftungsschlitze geöffnet und der Grill wird nochmal so richtig heiß gemacht. Außerdem nehme ich die Deflektorsteine heraus.

Dann geht es mit den Spinatspätzle weiter. Solltet ihr die Spätzle Frisch machen, dann mischt ihr 1 kg Mehl, 10 Eier, etwa 200 g pürierten Spinat, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig und schabt, bzw. reibt ihn dann in kochendes Salzwasser. Sollte der Teig zu fest sein, gebt einfach etwas mehr Spinat oder mehr Eier dazu und schon ist der Teig perfekt. Ich mache immer etwas mehr der Spätzle und friere sie portioniert weg. Somit habe ich für dieses Rezept schon fertige Spätzle und muss sie nicht frisch machen.

Den gekochten Schinken schneide ich jetzt ruck zuck in kleine Quadrate und die Zwiebeln werden gewürfelt. Auf dem Seitenkocher oder Kochfeld wird jetzt Butter oder Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzt und die Zwiebeln sowie der Schinken werden darin angebraten. Sind die Zwiebeln weich, wird alles mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Weißwein abgelöscht. Der Weißwein wird jetzt eingekocht. Sobald sich wieder etwas am Pfannenboden angesetzt hat, kommt nochmal ein Schuß Weißwein hinein, außerdem die Sahne in der dann der geriebene Parmesan geschmolzen wird. An Parmesan sollte hier nicht gespart werden. Nun kommen noch die Spätzle in die Sauce und müssen nur noch erhitzt werden.

Während die Spätzle warm werden kommt das Fleisch nochmal bei indirekter, hoher Hitze auf den Grill und wird von allen Seiten scharf angegrillt, damit es schöne Röstaromen bekommt.

Dann ist schon alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen!

[amd-yrecipe-recipe:75]

Schwäbischer Krautkuchen vom Grill

Zutaten:

Bratwürste nach Wahl
1 Spitzkohl
250 g Mehl
75 ml Wasser
300 ml saure Sahne
5 Eier
125 g Butter
250 g Speckwürfel
Salz und Pfeffer
Gewürze nach Wahl

Zubereitung:

Im ersten Schritt wird aus dem Mehl, dem Wasser, einem Eigelb, 1/2 TL Salz und der Butter ein schöner Teig geknetet. Dieser Teig wird zu einer Kugel geformt, in Klarsichtfolie gepackt und für 45 Minuten im Kühlschrank beiseite gelegt.

Nun schneide ich den Spitzkohl in zwei Hälften, entferne den Strunk und schneide dann alles in feine Streifen. So entsteht unser Kraut für den Kuchen.

Die meiste Arbeit ist somit erledigt und es geht an den Seitenkocher. In einer Gußpfanne von Petromax lasse ich die Speckwürfel aus. Dafür gebe ich sie in die kalte Pfanne und stelle es so auf den voll aufgedrehten Seitenkocher oder das Kochfeld. So verliert der Speck schön langsam sein Fett und wird schön knusprig. Gleichzeitig erhalten wir durch das Fett des Specks eine wunderbar aromatische Grundlage das Kraut schön weich zu dünsten. Ich verwende sehr gerne Spitzkohl, da er meines Erachtens aromatischer und im Magen wesentlich bekömmlicher ist. Ist das Kraut schön weich, wird es nur noch mit 1-2 EL Mehl bestäubt und darf dann erst mal wieder abkühlen. Die Zeit des Abkühlens nutze ich jetzt, um meinen Grill auf 200°C indirekte Hitze vorzubereiten. Da ich in meinem Rezeptvideo den Keramikgrill verwende, erreiche ich das, indem ich die Deflektorsteine über der

Glut einsetze.

Nach Ablauf der 45 Min. Teigruhezeit und nachdem alles vorbereitet ist, wird jetzt der Teig ausgerollt, dass er in die Gußpfanne (hier die FP35 von Petromax) passt. Die Pfanne könnt, müsst ihr aber vorher nicht fetten. Die Ränder werden schön angedrückt und in Form gebracht. Nun vermische ich die saure Sahne mit 3 Eiern und einem zusätzlichen Eigelb in einer Schüssel, würze die Masse mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Geschmack. Es empfiehlt sich aber, etwas bayerisch angehauchte Gewürze wie Kümmel, Lorbeer und Wachholder zu verwenden. Selbstverständlich gehen auch fertige Gewürzmischungen.

Diese Mischung vermenge ich nun mit dem erkalteten Kraut und fülle alles in den vorbereiteten Kuchenteig. Jetzt klappe ich die Ränder des Teiges etwas um und gebe die Pfanne bei den vorgeheizten 200°C für etwa 45 Minuten indirekt in den Grill. Sind diese vorbei verteile ich um die Pfanne im Grill nur noch schnell die Bratwürste und grille diese so schön fertig, bis sie eine feine karamellierte Haut haben und innen schön saftig sind. Hier ist es natürlich überaus hilfreich, wenn man dementsprechend viel Grillfläche hat. Ist das nicht der Fall, kommt ihr nicht umher, einen weiteren Grill für die Würste zu starten.

Jetzt bleibt nur noch eins, essen!. Dafür schneidet man den Kuchen einfach in Stücke und serviert ihn mit den Würsten und etwas Senf auf einem Teller. Ein überaus einfaches Rezept, dass aber extrem lecker ist und das es bei mir schon bald wieder geben wird.

[amd-yrecipe-recipe:73]

Der nackte HotDog mit Weißwurstkartoffeln

Zutaten:

1 kg Hackfleisch

6 HotDog Buns
6 Weißwürste
24 Baconscheiben
400 g geriebenen Bergkäse
200g Cheddar am Stück
2 kg Kartoffeln
BBQ Sauce
BBQ Rub nach Wahl
1 Becher Creme Fraiche
7 EL Weißwurstsenf
5 EL Miracel Whip
Knoblauchbutter
3 Zwiebeln
Senf
Essiggurken

Und los gehts:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu einem weiteren ungewöhnlichen Rezept hier bei AJ BBQ. Auch diese Mal wollten wir uns etwas von der Menge abheben und grillen daher etwas kurios.

Bevor es losgeht, heize ich mir den Grill auf 200°C vor und bereite eine indirekte Zone, also eine Zone unter der sich nicht direkt Feuer oder Glut befindet, vor. Im ersten Schritt bereite ich dann die Hasselback-Kartoffeln vor. Hierfür schneide ich sie hauchdünn wie einen Fächer ein. Aber Achtung, nicht durchschneiden. Solltet ihr das noch nicht gemacht haben, empfehle ich euch, die Kartoffel zwischen zwei Kochlöffel zu legen. Somit könnt ihr sie gar nicht durchschneiden. Die so vorbereiteten Kartoffeln werden dann in eine Gußpfanne oder Edelstahlform gegeben, mit Olivenöl überstrichen und mit einer feinen Gewürzmischung gewürzt. Ich verwende hier gerne Pommegewürz, aber es gehen natürlich auch BBQ Mischungen oder einfach nur Salz, Pfeffer, Paprika, etc. Was halt das Herz so begehrt. Diese Pfanne kommt jetzt auf den bereits vorgeheizten Grill in den indirekten Bereich und braucht nun etwa 1 - 1 1/4 Std. Grillzeit, bis die Kartoffeln gar sind. Allerdings sind wir mit den Kartoffeln noch nicht fertig und so sehen wir sie schon in etwa 45 Minuten wieder.

In der Zwischenzeit gehts mit Schneidarbeit und anderen Vorbereitungen weiter.

Eine Zwiebel wird in feine Würfelchen gehackt, zwei weitere in halbe Ringe geschnitten, den Cheddar schneide ich in längliche Blöcke und die Gurken in dünne Scheiben. Für unsere Kartoffeln wird jetzt noch das Topping hergestellt. Hierfür kommt der geriebene Bergkäse in eine Schüssel und wird mit den kleingehackten Zwiebeln, dem Weißwurstsenf, der Creme Fraiche, der Miracel Whip, den Gurkenscheiben und den in Würfel geschnittenen Weißwürsten vermischt. So gebe ich alles nach den ersten 45 Minuten grillzeit gleichmäßig verteilt über die Kartoffeln und schließe den Grill wieder.

Weiter geht es mit dem Hackfleisch. Das würze ich einfach mit gutem Steakpfeffer. Das könnt ihr natürlich auch nach Wunsch Würzen. Ich empfehle nur, hier keinen Rub zu verwenden, damit es nicht zu viele Geschmäcke und Eindrücke im Mund werden. Nun kommt ein weiteres Highlight. Unsere HotDog-Wurst ist nämlich keine Wurst in dem Sinne, sie hat noch nicht mal eine Wursthaut. Sie bekommt einen feinen Speckmantel! Ich nehme mir einen der Cheddarstifte, ummantle ihn mit Hackfleisch und forme alles so, dass es wie eine Wurst aussieht. Dann wickle ich diese "Wurst" in Speck und fertig ist unser HotDog-Würstchen. Achtet dabei darauf, die Hackfleischschicht komplett um das Hackfleisch zu schließen, sonst läuft später der Käse heraus und wir möchten ihn doch im Würstchen haben.

Diese Würstchen grille ich jetzt noch schnell neben der Pfanne mit den Kartoffeln bis das Hackfleisch durch, der Speck schön kross und der Käse saftig geschmolzen ist. Mit einem kleinen bisschen Timing ist dann alles gleichzeitig fertig und unser HotDog kann gebaut werden. Dazu gebe ich ein paar weitere Scheiben der Gurken auf das mit Knoblauchbutter bestrichene Brötchenunterteil, verteile darauf einige der halben Zwiebelringe und begieße alles mit BBQ Sauce (in unserem Fall Alabama white Sauce). Jetzt muss darauf nur noch unsere Wurst, ein wenig Senf und der Brötchendeckel gegeben werden und der HotDog ist fertig. Jetzt nur noch mit den Kartoffeln anrichten und es heißt: Guten Appetit!!!

[amd-yrecipe-recipe:71]

Bayerisch grillen kann jeder!

Zutaten:

- 8 Weißwürste
- 3 bunte Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kräutersalz
- 4 Stängel Petersilie
- 3 EL Weißbier
- 400 g Romadur
- 1 EL Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 6 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Kümmel gemahlen
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 500 g Leberkäse
- 4 Zwiebeln
- 6 Paprikaschoten rot
- 4 Brezen
- 3 Camembert
- 200 g Bergkäse
- 5 EL süßer Senf
- 1 Bund Radieschen
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Essiggurken

- Röstzwiebeln

Zubereitung Weißwurstspieße:

Im ersten Schritt werde ich bei unserem heutigen Bayern-Grillen die Weißwurstspieße vorbereiten, denn diese müssen ca. 2 Std. in einer Marinade ziehen. Dafür ziehe ich den Würsten die Haut/Pelle ab und schneide sie in etwa 1,5 - 2 cm dicke Scheiben. Nun hacke ich etwa 4 Stängel Petersilie fein, schneide 3 der entkernten Paprikas in grobe Stücke und viertel 2 rote Zwiebeln. In einer großen Schüssel vermische ich nun 4 EL Weißwurstsenf, 8 EL Weißbier, 2 TL Senfkörner, 2 TL Kräutersalz und 2 TL Pfeffer zu einer feinen Marinade und mische dann die geschnittenen Zutaten dazu. So darf nun alles 2 Stunden ziehen, bis es auf die Spieße kommt. Ist die Mariniertzeit dann abgelaufen, werden einfach alle Zutaten der Weißwurstspieße abwechselnd auf Holzspieße gesteckt, bis nichts mehr in der Schüssel ist.

Zubereitung des sauren Käs':

Als nächstes kommt der saure Käs' an die Reihe, denn dieser sollte auch etwas Zeit bekommen zu ziehen. Für diesen Hacke ich die restliche Petersilie fein, schneide 2 Zwiebeln in halbe Ringe, einen halben Bund Radieschen in Scheiben und schneide den Romadur ebenfalls in Scheiben. Der Romadur besitzt eine rote Schmierrinde. Diese Rinde sollte man entfernen. Aber traditionell schneidet man diese nicht einfach ab, sonder man schabt sie mit einem Messer ab. Im ländlichen Allgäu gibt es darüber sogar eine Bauernweisheit. Diese besagt, dass man anhand des "Schälverhaltens" einer Jungen Frau sehen kann, ob sie eine gute Partie für die Heirat wäre. Schabt sie den Romadur ist sie super, sie ist sparsam und sorgfältig. Schneidet sie die Rinde mit dem Messer einfach ab, ist sie verschwenderisch und isst sie die Rinde gar mit, ist sie unordentlich. Ob das stimmt, lassen wir mal dahingestellt.

Nun geben wir diese Zutaten einfach in eine Schüssel. Der saure Käs' ist jetzt schon fast fertig. Nur eine leckere Marinade fehlt noch. Dafür kommen jetzt einfach 1 EL Zucker, 100 ml Weißweinessig und 6 EL Rapsöl mit in die Schüssel und so wird alles ordentlich vermengt. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Cayennepfeffer nach belieben abschmecken und fertig. Ich war sehr gespannt, ob mir das schmeckt. Ich bin zwar Allgäuer, aber habe noch nie sauren Käs' gegessen. Aber soviel sei euch schon mal gesagt, er war super lecker!

Zubereitung der gefüllten Paprikas:

Weiter geht es mit der Füllung für unsere Paprikas. Dafür schneide ich 4 Brezen in Scheiben, 3 Camemberts in grobe Stücke, reibe 200 g Bergkäse, hacke etwas frisches Rosmarin fein, schneide nochmal einen Bund Radieschen in Scheiben und vermische das alles mit etwa 5 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer. Nun muss das alles nur noch ordentlich vermischt werden und schon ist die Füllung fertig. Weiter geht es mit dem Füllen der Paprikas. Dafür schneide ich nur den Deckel der Paprika ab, entferne das Kerngehäuse und fülle die Masse in den entstandenen Hohlraum. Die darf man ruhig ordentlich hineinpressen, damit mehr reingeht.

Zubereitung Leberkäsespieße:

Jetzt fehlen nur noch die Leberkäsespieße und die sind wirklich super einfach. Der Leberkäse wird einfach in große Würfel geschnitten und abwechselnd mit 2 geviertelten Zwiebeln aufgespießt. Das ist ja einfach!

Der Grill:

Ich verwende dieses Mal meinen Keramikgrill, aber dieses wunderbare bayerische Grillgericht kann auf jedem anderen Grill zubereitet werden. Man benötigt noch nicht einmal zwingend einen Grilldeckel. Lediglich bei der Hitze-/Kohleverteilerung muss etwas aufgepasst werden. Ich bereite meinen Grill für hohe Hitze (ca. 230 - 250°C) vor und schaffe mir einen direkten und einen indirekten Bereich. Beim Bastard Keramikgrill lege ich einfach einen Deflektorstein ein. Bei einem Kugelgrill würde ich die Kohle auf eine Seite des Grills legen, die andere Seite ohne Kohlen lassen. Beim Gasgrill wird einfach ein Brenner ausgelassen. Unter diesem ist dann die indirekte Zone.

In diese indirekte Grillzone gebe ich nun die Paprikas. Die brauchen etwa 15 - 20 Minuten bis sie schön weich sind und der Käse der Füllung zart verschmolzen ist. Mir läuft es schon wieder im Mund zusammen wenn ich nur daran denke! In dieser Zeit grille ich die Spieße über der direkten Zone. Bei diesen geht es heute nur darum, dass sie heiß werden und leckere Röstaromen bekommen. Die Weißwurst wird bei der Herstellung gebrüht und der Leberkäse gebacken. Somit ist das verwendete Fleisch schon durchgegart und muss nur noch erhitzt werden.

Nach ein paar Minuten ist dann auch schon alles fertig und kann zusammen mit

einigen Essiggurkenscheiben und ein paar Röstzwiebeln auf einem Brett oder Teller schön drapiert serviert werden. Ich sag euch, dass war ein bayerischer Traum vom Grill! Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

Euer Andy

Alle meine anderen Rezeptvideos findet ihr übrigens auf YouTube.

[amd-yrecipe-recipe:61]

Puten-Lardo-Spieße mit Waldpilz-Balsamico-Wrap

Zutaten:

- 1 große Putenbrust
- 500 g
- 1 Zitrone
- 10 Stiele Thymian
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 kg gemischte Waldpilze (Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Champignons)
- 5 EL brauner Zucker
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 Peperoni
- 2 Zwiebeln
- Basilikumblätter
- Parmesan
- Wraps

Zubereitung:

Zuerst müssen wir die Putenspieße marinieren. Dafür schneide ich die Brust in grobe Würfel und gebe diese in eine Schüssel. In dieser Schüssel würze ich dann alles mit Salz und Pfeffer, gebe den frisch gehackten Thymian dazu und vermische es mit dem Abrieb und dem Saft einer Zitrone, sowie einem gehörigem Schuss Olivenöl. So darf dann alles für mindestens 1 Stunde, besser noch für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Im nächsten Schritt werden die Kräuterseitlinge in grobe Würfel, die Champignons in halbe Scheiben geschnitten und die Pfifferlinge in 4 Teile gerissen. Dann kann auch endlich der Grill gestartet werden. Ich verwende wieder einmal den , ihr könnt aber jeden anderen Grill nehmen, den ihr habt. Heute benötigen wir noch nicht einmal unbedingt einen Deckel. Den Grill bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor. Das heißt die Kohle kommt großflächig in den Grill und er wird auf 200-220°C vorgeheizt. Außerdem stelle ich gleich die von Petromax auf den Grillrost. Die soll gleich mit heiß werden.

Während der Aufheizphase hacke ich noch schnell die Zwiebeln und die Peperonis ganz fein. Diese benötigen wir später bei den Pilzen. Sobald die Pfanne im Grill so richtig heiß ist, gebe ich die Pilze ohne Öl oder ähnlichem hinein. So brate ich sie schön weich. Sobald eventuell austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist, gebe ich die Zwiebel-Chili-Mischung dazu und dünste diese mit. Übrigens, je höher eure Temperatur in der Pfanne ist, desto weniger Wasser tritt aus den Pilzen aus. Also macht die Pfanne ruhig richtig heiß. Dann gebe ich den Zucker dazu und karamellisiere die Pilze. Hierbei muss man genau aufpassen. Verbrennt der Zucker, wird alles sofort bitter. Also rechtzeitig mit dem Balsamico ablöschen. Sobald auch dieser einreduziert ist, ist die Pilzfüllung für die Wraps fertig und kann vom Grill genommen werden.

Sobald die Pilzfüllung abgekühlt ist, können wir die Wraps damit füllen. Dafür gebe ich einige Esslöffel der Pilze mittig in die Wraps, zupfe einige Basilikumblättchen darüber, dann beträufle ich alles mit ein wenig Alabama White Sauce und reibe ganz frisch etwas Parmesan darüber. So können die Wraps dann aufgerollt und verschlossen werden. Als nächstes müssen noch die Spieße gemacht werden. Dafür schneide ich den Lardo in etwa 4 mm dicke Scheiben und schneide diese etwa auf die Größe der Putenwürfel. Nun spieße ich abwechselnd Lardo und Putenwürfel auf einen Schachlikspieß und das solange, bis der Spieß

voll genug ist.

Jetzt werden die Spieße einfach über direkter Hitze gegrillt, bis sie durch sind. Gleichzeitig gebe ich die Wraps wieder auf den Grill. Diese sind fertig, sobald sie schöne Grillstreifen haben und innen schön heiß sind.

Ich sage euch, einfach ein sommerlicher Salat dazu und die Welt ist in Ordnung. Dieses Rezept ist auch super geeignet um es vorzubereiten und mitzunehmen. Probiert es einfach aus. Viel Spaß dabei,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:59]

In Heu gegrilltes Rinderfilet, Auberginensteaks und Thymian-Gnocchi vom Keramikgrill

Zutaten:

- 2 kg Rinderfilet
- Salz und Pfeffer
- Wiesenheu aus dem Kleintierzubehörmarkt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL grobes Meersalz
- 2 EL Fenchelsaat
- 2 rote Chilis
- 9 Zweige Rosmarin
- Olivenöl für die Gnocchis + 75 ml für die Marinade
- 2 große Auberginen

- 1 Zitrone
- 1 große Kugel Mozzarella (am besten Büffelmozzarella)
- Gnocchis
- frischer Thymian

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt stelle ich die Marinade für die Auberginensteaks her. Dafür gebe ich einen TL Meersalz, 2 EL Fenchelsaat und 2 geschälte Knoblauchzehen in einen und stelle darin eine Paste her. Außerdem hacke ich die Nadeln von 9 Rosmarinzweigen und die Chilis ganz fein. Dann mische ich alles in einer Schüssel mit 75 ml Olivenöl und fertig ist die Marinade.

Als nächstes geht es um das Rinderfilet. Von diesem verwende ich in diesem Rezept nur das Mittelstück und den dünnen Filetschwanz. Den Kopf hebe ich mir für ein anderes Mal auf. Das restliche Filet wird nur von der dicken Sehne befreit, der Filetschwanz wird etwa mittig bis zur Hälfte eingeschnitten, umgeklappt und mit Küchengarn fixiert, damit das Filet eine gleichmäßige Dicke erhält. Dann geht es auch schon an den Grill.

Ich verwende den "" Keramikgrill. Diesen fülle ich mit dicker Steakhouse Kohle und heize ihn hoch. Außerdem richte ich mit einem halben Deflektorstein einen indirekten Grillbereich in einer Hälfte des Grills ein. Die benötigte Garraumtemperatur heute liegt erst einmal bei 160°C.

Während der Grill vorheizt fülle ich einen mit dem Heu und lege einen kleinen Rost darauf. Ist der Grill dann heiß, gebe ich das Rinderfilet ungewürzt und ohne Öl in den direkten Bereich und grille es von allen Seiten scharf an. Erst danach lege ich es auf ein Brett und würze es ausschließlich mit Salz und Pfeffer. Dann verseehe ich es noch mit einem Fleischthermometer und gebe es in den Bräter. Diesen verschließe ich nun mit Alufolie und gebe ihn in den indirekten Bereich meines Keramikgrills. Außerdem halbiere ich die Zitrone und lege sie mit den Schnittflächen nach unten in den direkten Grillbereich. Nur solange, bis die Zitrone ein paar Röstaromen angenommen hat. Außerdem schneide ich die Auberginen in etwa 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben.

Sobald das Filet eine Kerntemperatur von etwa 45°C erreicht hat, nehme ich den Bräter aus dem Grill und stelle ihn noch immer mit Alufolie verschlossen bei Seite. Das Rinderfilet darf jetzt noch einige Minuten ruhen und nachziehen.

Wundert euch nicht über die niedrige Kerntemperatur, die steigt noch im Laufe der Ruhephase auf 56°C an. Das entspricht einem Gargrad von medium, also halb durch. Jetzt nehme ich noch den Deflektorstein aus dem Grill und öffne alle Lüftungsschlitze, denn nun brauchen wir richtig hohe Hitze.

Solange der Grill weiter hochheizt, presse ich noch schnell die gegrillte Zitrone in unsere Auberginenmarinade und bestreiche die Auberginensteaks mit Olivenöl. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und ab damit auf den Grill. Die Auberginen werden jetzt etwa 5 Minuten von jeder Seite gegrillt. Lasst sie lieber etwas länger im Grill, denn nur gut durchgegart schmecken Auberginen weich und saftig, ja sogar fast schon karamellisiert.

In dieser Zeit bereite ich noch schnell die Gnocchis vor. Dazu gebe ich etwas Olivenöl in eine kleine Schüssel, würze es mit Salz und Pfeffer und gebe fein gehackten frischen Thymian dazu. Sind die Auberginensteaks dann fertig, nehme ich sie aus dem Grill und heize meine Gußpfanne von Petromax auf. Darin röste ich die Gnocchis mit dem Thymianöl solange an, bis sie einen schönen krossen Mantel haben.

Auch diese Zeit nutze ich natürlich noch weiter. Die Auberginensteaks werden jetzt noch ganz schnell mit der Marinade bestrichen, mit Mozzarellafetzen und gezupfter Minze belegt und fertig.

Ist jetzt alles gut gegangen, ist auch das Filet fertig und kann aufgeschnitten werden. Zum Schluss ist zwar alles etwas stressig, aber es lohnt sich. Serviert wird das Filet in Medaillons geschnitten mit den Auberginensteaks und den leckeren Gnocchis vom Grill.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:58]

Chickensandwich mit Gin-Mayo

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrüste
- 2 Brötchen
- 10 g Ingwer
- 1 Chili
- etwas Honig
- 1 Eiweiß
- 1 Frühlingszwiebel
- Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 250 ml Öl
- 2 EL Gin
- Salat
- Chips

Zubereitung:

Für dieses ganz besondere Sandwich brauchen wir eigentlich gar nicht so viel vorzubereiten. Ich beginne damit, die Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die Chili fein zu hacken. Außerdem schneide ich die Hähnchenbrüste in dünne Scheiben und hacke diese dann zu feinem Hähnchenhackfleisch. In einer Schüssel vermische ich dann das Hackfleisch, Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln, 3 EL Semmelbrösel, das Eiweiß, 1 TL Honig und etwas Salz miteinander und knete alles zu einem homogenen Fleischteig. Eventuell muss man hier noch etwas mit Semmelbrösel nachbessern. Nun darf alles im Kühlschrank ziehen bis wir es wieder brauchen.

In der Zwischenzeit bereite ich die Mayonnaise vor. Für diese gebe ich das Eigelb, den Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und das Öl in ein Pürriergefäß und schlage alles mit dem Pürrierstab zu einer Mayo auf. Dafür setze ich den Pürrierstab in das Gefäß, schalte ihn ein und ziehe in langsam heraus. Ihr werdet sehen, so entsteht ruck zuck eine Mayonnaise. Ist die Mayo dann fertig fülle ich

sie in eine Schüssel um und schmecke sie mit dem Gin ab. Hierfür verwende ich einen Gin aus Stuttgart, den Ginstar. Und somit ist auch die Mayonnaise fertig.

Nun forme ich aus der Hackmasse die Pattys. Dafür orientiere ich mich an der Form der Brötchen. Außerdem werde ich jetzt den Grill vorheizen. Ich verwende den Bastard Keramikgrill. Dieses Rezept könnt ihr aber natürlich auch in jedem anderen Grill machen. Sogar auf dem Herd werden diese Sandwiches einträumchen. Den Grill heize ich auf etwa 230°C vor und richte eine sog. 2 Zonen-Grut ein. Das heißt, ich habe einen direkten und einen indirekten Grillbereich geschaffen. Zuerst grille ich nun im direkten Grillbereich die Pattys von beiden Seiten scharf an und gebe sie dann zum garziehen in den indirekten Bereich. Sollten die Pattys noch immer zu feucht sein und ihr wollt nicht mehr mit Semmelbröseln nacharbeiten, dann gebt einfach eine kleine Gußpfanne in den Grill und macht die Pattys in dieser. Bei einer Kerntemperatur von ca. 74°C ist das Hühnchenpatty dann fertig und wir können unser Sandwich bauen.

Dafür grille ich die Brötchenhälften noch kurz an, damit diese schön kross werden. Nun aber zum Zusammenbau. Zuerst streiche ich das Unterteil des Brötchens dick mit der Ginmayo ein, gebe darauf ein Salatbett, darauf das Fleischpatty, nochmal eine Lage Mayonnaise, einige der Chips für die Würze und den Crunch und dann kommt der Deckel. Fertig ist unser ganz besonderes Chickensandwich. Ein kleiner Traum der sich wirklich lohnt. Das könnt ihr mir glauben.

Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim nachgrillen,

euer Andy

Feigen-Rinderfilet mit Spaghetti

Aglio e olio

Zutaten:

- 1 Rinderfilet
- 2 Eier
- Feigen Mandel Relish
- 6 getrocknete Feigen
- 1 Monoknoblauch
- 3 Scheiben Toast
- 3 Pack Petersilie
- Zitronensaft
- 1 Peperoni
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Parmesan
- 1 kg Spaghetti
- Aglio e olio Gewürz
- 1 Knolle Knoblauch

Zubereitung:

In unserem ersten Schritt muss das Rinderfilet vorbereitet werden. Dazu schneide ich den Filetkopf und den Filetschwanz ab. Außerdem entferne ich die große Sehne vom Fleisch und schneide es im Schmetterlingsschnitt auf, so das ich es später füllen und einrollen kann. Den Filetkopf und den Filetschwanz werfe ich immer separat auf den Grill und nasche daran während des Grillvorgangs.

Jetzt lege ich das Filet beiseite und bereite die Füllung vor. Dafür entrinde ich die Toastbrotsscheiben und schneide sie in kleine Würfel. Dann hacke ich ungefähr 4-5 Zweige Petersilie, die getrockneten Feigen, den Monoknoblauch und die Peperoni klein und vermische alles mit den bereits verklärten Eiern in einer kleinen Schüssel. Nun kommt das Filet wieder dran. Das fülle ich mit dem Feigen-Mandel-Relish und der eben erstellten Füllung und rolle es der länge nach auf. Solltet ihr kein Relish bekommen, nehmt einfach mehr getrocknete Feigen und ein paar gehackte Mandeln. Die Fleischrolle wird nun noch mit zusammengebunden und wartet so auf den Grill.

Grill ist auch das Stichwort, diesen heize ich nun auf 180°C vor. Wir grillen heute im sogenannten indirekten Grillbereich, als nicht direkt über der Kohle. Steht die Temperatur, lege ich das Filet auf den Grill und versehe es mit einem Kerntemperaturfühler. Ich verwende heute wieder den Meater+. Diesen stelle ich auf 50°C ein. Das Filet wird später nämlich noch scharf angegrillt.

Während das Fleisch im Grill ist, bereite ich noch die Beilagen vor. Dafür hacke ich die Knolle Knoblauch, die restliche Petersilie und vermische alles mit dem Gewürz. Außerdem koche ich die Nudeln vor und heize einen halb gefüllt mit Kohlen vor. Darauf platziere ich einen kleinen . Sobald die 50°C Kerntemperatur im Fleisch anstehen nehme ich das Filet vom Grill und röste es auf dem heißen Gußrost an. So erreichen wir sensationelle Röstaromen und natürlich auch ruck zuck die endgültige Kerntemperatur von 56°C.

Jetzt gebe ich das Filet ein paar Minuten zum ruhen in Folie und mache die Beilagen fertig. Dafür nehme ich den Gußrost vom Anzündkamin und tausche ihn gegen den Feuerstand auf welchen ich den meinestelle. In diesem Dutch Oven erhitze ich jede Menge Olivenöl und gebe die Knoblauch-Petersilien-Gewürzmischung hinein. Die soll so richtig schwimmen. Ist alles leicht angeröstet folgen noch schnell die Spaghetti und schon sind wir fertig. Jetzt nur noch schnell anrichten und etwas geriebenen Parmesan über die Spaghetti, dann können wir essen.

Ich sage euch, dieses Filet mit den Spaghetti ergänzt sich wie fast nichts anderes. Wunderbar saftiges und zartes Rinderfilet mit einer süßlichen Füllung und diesen deftigen Nudeln ist genial! Viel Spaß beim Nachgrillen, dass lohnt sich auf jeden Fall!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:43]