

Rehrücken mit Kürbisragout und sautierten Trauben

Zutaten:

- 800g Rehrücken
- 360g Weintrauben
- etwas Honig
- 800g Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- Rotwein
- 200ml Wasser
- Öl
- Wacholderbeeren
- Steinpilzpulver
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- evtl. Speisestärke

Zubereitung:

Hallo Freunde, heute gibt es bei uns leckeren Rehrücken mit einem wunderbaren Kürbisragout und sautierten Trauben.

Los geht´s heute mit Schneidarbeit: Wir fangen an mit den Zwiebeln die wir grob Würfeln. Dann kommt auch schon der tolle Kürbis, den wir in mundgroße Stücke schneiden.

Natürlich dürfen wir nicht vergessen unseren Grill vorzuheizen. Den brauchen wir auf ca. 230 Grad indirekter Hitze. Wenn das so weit ist Freunde, stellt ihr einfach eine Gusspfanne oder einen Bräter (in unserem Fall die Petromax FP35) rein und lasst das ganze heiß werden.

Als nächstes ist das Fleisch dran, wir schneiden hier die Sehne runter, denn... wer mag denn schon die Sehne am Fleisch? Die wird nämlich zäh und hart... schmeckt nicht so sonderlich gut bei so einem großartigen Stück Fleisch.

Unsere Pfanne auf dem Rost ist zwischenzeitlich auch schon heiß geworden. Dann legen wir direkt los mit unserem Gemüse. Einfach einen ordentlichen Schuss Öl rein geben und zuerst die Zwiebeln draufgeben. Denen geben wir dann Zeit, um eine schöne Farbe zu bekommen. Wenn's soweit ist, geben wir unsere Kürbisstücke mit rein und rösten diese ein paar Minuten mit an. Sobald der Kürbis ein bisschen angefangen hat zu garen, geben wir unsere Flüssigkeiten hinzu. Zuerst unsere 200ml Wasser und dann noch einen richtig ordentlichen Schuss Rotwein (zu viel gibt's hier fast nicht, sollte aber auch keine ganze Flasche sein ;)).

Die Pfanne lassen wir jetzt ca. 30min im Grill stehen, um unser Ragout einzukochen. Nach dieser Zeit sollte das ganze sämig werden. Wenn dem nicht so ist, müssen wir doch mit der Speisestärke arbeiten, damit wir auch Ragout bekommen und keine Suppe in der Pfanne haben.

Kommen wir zum Fleisch: Die Anatomie des Rehs erspare ich euch heute hier (Falls es euch doch interessiert erklärt unser AJ das oben im Video) ... wir gehen aber wie folgt vor:

Die Sehne habe ich oben bereits erwähnt, die entfernen wir. (Nennt sich auch parieren) Zudem, schneiden wir überschüssiges Fett raus und worauf wir natürlich unbedingt achten sollten sind kleine Knochensplitter.

Wir schwenken wieder um zur Pfanne in unserem Keramikgrill. In unserem Video war das Wasser, welches wir hinzugegeben haben, verkocht. Daher haben wir nochmal etwas nachgeschüttet. Wir haben heute mit Salz, einer dicken Ladung Pfeffer, dem Steinpilzpulver, einer Hand voll Wacholderbeeren und den Rosmarinzweigen gewürzt.

Deckel wieder zu und ziehen lassen heißt es nun.

Wir widmen uns wieder dem Fleisch, das unser Andy mit Salz und Pfeffer würzt. Sobald ihr damit fertig seid, nehmt ihr die Pfanne vom Grill und legt den Rehrücken in den direkten Bereich auf. 2 Minuten links, 2 Minuten rechts und unser Schmankerl sollte durch sein. (Hierbei sollten wir natürlich auch eine Kerntemperatur erreichen. Im Fall des Rehrückens sollte diese bei ca. 58°C liegen.)

Ich (im Video auch gerne Dennomat 10 genannt) habe dann angefangen, die

Trauben zu halbieren. Die halbierten Trauben geben wir dann in unseren Deckel des Petromax FT 9 und braten die mit Salz, Pfeffer und Honig an.

Während unsere Trauben karamellisieren, legen wir unser Fleisch in den indirekten Bereich und beginnen unser heutiges Essen anzurichten.

So Freunde und dann ists auch schon vorbei... Unseren Rehrücken nehmen wir vom Grill, lassen diesen noch kurz ziehen und schneiden dann in ca. 3-5cm dicke Stücke. Wie ihr das Ganze auf dem Teller anrichtet, bleibt natürlich euch überlassen.

So.... jetzt würde ich sagen... An die Teller... fertig.... LOS!

Schreibt kräftig unter das Video, falls ihr das Rezept nachgemacht habt oder auch einfach nur wie es euch gefallen hat.

Der Denomat verabschiedet sich hiermit.

Grüße des ganzen Team AJ-BBQ, Servus und guten Hunger!

[amd-yrecipe-recipe:68]

Steaksandwich mit Zwiebelmarmelade und gefültem Kürbis

Hallo und herzlich willkommen zum ersten Rezept ohne Video. Heute machen wir ein herbstliches Steaksandwich und leckeren Kürbis vom Grill.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Steaks eurer Wahl
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 Ciabatta oder Baguettes
- 4 kleine rote Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 1 Kürbis ca. 1 kg
- 250 g Waldpilze
- 1 Große Zwiebel
- je 80 - 100 g geriebener Gouda und Parmesan
- 1 Ei
- 2 Handvoll gewürfeltes und geröstetes Weißbrot
- 3 EL Creme fraiche

Zubereitung:

Aufgrund der Garzeit werde ich mich zuerst um den Kürbis kümmern. Genauer gesagt um die Füllung. Hierfür schneide ich den Deckel vom Kürbis ab und kratze innen das Kerngehäuse mit Hilfe eines Esslöffels aus. Den Deckel lege ich beiseite und hebe ihn auf.

Nun schäle ich die große Zwiebel und und putze die Pilze. Beides schneide ich dann fein und brate es in einer in heißem Olivenöl so lange hell und weich an, bis die gesamte entstandene Flüssigkeit weg ist. Nun nehme ich die Mischung von der und lasse sie abkühlen. Das kann man also schon wunderbar vorbereiten.



Kurz vor dem Grillen mische ich den Käse mit Ei, Creme fraiche und der abgekühlten Zwiebel-Pilzmischung und würze alles mit Salz und Pfeffer.



Während der nun für indirekte Hitze vorbereitet und auf 180°C eingeregelt wird, fülle ich den Kürbis abwechselnd mit der Pilzmischung und den Brotwürfeln. Dabei beginne und beende ich die Füllung mit Pilzen. Nun setze ich den Deckel wieder zurück auf den Kürbis und gebe alles für etwa 1 - 1,5 Stunden in den Grill.



Als nächstes koche ich dann die Zwiebelmarmelade. Hierfür schäle ich die roten Zwiebel und schneide sie in Streifen. Jetzt lasse ich Öl in einem heiß werden und dünste die Zwiebeln darin glasig an.



Jetzt gebe ich Zucker, Salz und Rotweinessig hinzu, reduziere die Hitze und lasse alles zugedeckt für etwa 30 Minuten schmoren. Wer möchte, kann hier noch eine Chili hacken und dazu geben. Diese sorgt noch für etwas schärfe in der Marmelade.



Als nächstes bereite ich den vor. Ich werde die Steaks heute auf dem Anzündkamin anrösten und im neben dem Kürbis ziehen lassen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 54°C haben. Hierfür fülle ich den AZK bis etwa zur Hälfte mit Kohle, zünde ihn an und lege einen kleinen auf ihn.



Ist das getan, salze ich die Steaks auf beiden Seiten und lasse sie ziehen, bis der AZK heiß ist. Nun kommt das Fleisch nach und nach auf den , bis feine Röstaromen entstanden sind. Anschließend gebe ich es wie gesagt indirekt in den Pelletgrill zum Kürbis. Das anknuspern der Steaks dauert etwa 45 Sekunden pro Seite und im Pelletgrill werden sie etwa 12 - 15 Minuten bis zur gewünschten Reife brauchen.



Nun muss nur noch angerichtet werden. Die Steaks ich in Scheiben. Dann halbiere ich die Ciabattas, bestreiche die Unterseite mit der Zwiebelmarmelade, verteile darauf die Steakscheiben, bestreiche die Oberseite des Brotes mit und schon ist das Sandwich fertig. Den Kürbis schneide ich in Spalten und serviere ihn mit dem Sandwich.





Das ist ein phantastisches Herbstrezept und harmoniert wunderbar miteinander. Ich kann es nur jedem empfehlen, dass mal nachzumachen.

Euer Andy

Gefüllter Halloweenkürbis

Zutaten:

- 1 Hokaido Kürbis
- 500 g Hackfleisch
- 125 g Baconwürfel
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 Camembert
- 1 Creme fraiche

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer
- Tortilachips

Zubereitung:

1. Am Anfang schneide ich mir immer die Unterseite des Kürbis flach, damit dieser sicher steht. Nun schneide ich einen Deckel in den Kürbis und entferne diesen, damit man bequem an das Kerngehäuse kommt um dieses zu entfernen.
2. Nun kratze ich mit einem Löffel die Wände des Kürbis einigermaßen gleichmäßig dick. Das gewonnene Fruchtfleisch bewahre ich auf, das benötigen wir später noch. Wer möchte kann noch ein Halloween-Gesicht in den Kürbis schnitzen. Ohne Gesicht wird es dann ein wunderbares Herbstessen.
3. Nun schäle und hacke ich den Knoblauch und die Zwiebel.
4. Als nächstes erhitze ich etwas Olivenöl in einer Pfanne, gebe die Speckwürfel dazu und brate diese ein wenig an. Sobald sie etwas Farbe bekommen haben, gebe ich noch das Hackfleisch dazu um es krümelig anzubraten. Ziel ist es, die Speckwürfel schön knusprig und das Hackfleisch durchzubraten.
5. Nach kurzer Zeit kommen noch die Zwiebeln, der Knoblauch und die Kürbisstückchen mit in die Pfanne um sie weich zu dünsten.
6. Nun werden beide Käsesorten klein geschnitten und mit der Hackfleischmasse, den Preiselbeeren und der Creme fraiche vermischt. Jetzt wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann endlich in den Kürbis gefüllt. Sollte wie bei mir etwas der Masse übrig bleiben, gebt diese einfach in eine kleine Auflaufform und stellt sie zum Schluss für etwa 15 Minuten mit in den Grill.
7. Jetzt endlich bereiten wir den Grill vor. Wir benötigen eine indirekte Temperatur von etwa 180°C. Sobald diese erreicht ist, stelle ich den Kürbis auf einem niedrigen Backblech in den Grill und lasse es für ungefähr eine Stunde bis der Kürbis weich ist garen.
8. Nach dieser Stunde nehme ich den Kürbis samt dem Blech aus dem Grill, verteile die Chips um ihn und nehme den Deckel ab, bzw. schneide ihn in

Spalten. Nun kann man bequem mit den Chips oder eben den Kürbisspalten die Masse dippen.

Guten Appetit,

Euer Andy