

Grillseminar

Flammkuchen

Saltimbocca von der Atlantikzunge auf

Gnocchis mit Frühlingsgemüse

Rinderfilet vom Rost

Kartoffelspalten & Gemüse aus dem Halbmond

Blätterteigtaschen mit Banane & Schokofüllung

Flammkuchen

- Fertigen Flammkuchen
- 2 Becher Schmand
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 150g Speckwürfel
- Schnittlauch
- Pfeffer

(Tipp: wer den Teig selbst machen möchte)

Teig

- 500 g Mehl Typ 405
- 1TL Salz
- 30 g frische Hefe
- 2 EL Olivenöl
- Ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Die Hefe in wenig lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe und das Olivenöl in die Mulde geben und alles miteinander vermengen. Nach und nach das restliche lauwarme Wasser zugeben und zu einem weichen Teig kneten, 3 – 5 Minuten. Wenn der Teig nicht mehr klebt hat er die richtige Konsistenz, sonst noch etwas Mehl einarbeiten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich deutlich verdoppelt hat. Den Teig auf ca. 40 cm dünn ausrollen.

Belag

- Schmand
- Frühlingszwiebeln
- Speckwürfel
- Schnittlauch
- Pfeffer

Den Schmand auf dem Teig verstreichen. Die Frühlingszwiebeln darüber streuen und den Speck darauf verteilen, Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen. Mit Hilfe der Pizzaschaufel den Flammkuchen auf den Brotbackstein legen und den Flammkuchen bei etwa 300°C bei geschlossenem Deckel backen. Heraus nehmen, den Schnittlauch auf dem Flammkuchen verteilen, in Portionen schneiden und servieren.

- Trichter: Normalposition / oder für mehr Unterhitze herausnehmen
- Deckel: geschlossen
- Benötigtes Grillzubehör : Brotbackstein, Pizzaschaufel, Grillrost
- Vorheizen : 5 – 10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

Saltimbocca von der Atlantikzunge auf Gnocchis mit Frühlingsgemüse

Zutaten für vier Personen

400g Fisch
1 Scheibe Prosciutto
frischer Thymian
Zitronenpfeffer

500g Gnocchis a. d. Kühlregal
3 Frühlingszwiebeln
100g Kirschtomaten
5 Stängel Petersilie
100 ml Sahne

Vorbereitung Saltimbocca

Fisch mit Zitronenpfeffer, Salz und frischen Thymian (gehackt) würzen und mit dem Schinken einwickeln.

Vorbereitung Beilage

Gnocchis nach Packungsanleitung im Salzwasser garen
100g Kirschtomaten halbieren und die Frühlingszwiebeln in Ring schneiden.
Bei der Petersilie die Blätter ab zupfen und hacken und alles zusammen
in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Trichter in Vulkanposition

Saltimbocca von allen Seiten ca. 2 Minuten grillen und dann auf das Pizzablech legen.

Trichter in Normalposition drehen, Grillrost auflegen, Pfanne wieder auf den Grill

In die Universalpfanne Gnocchi/Gemüse/ Kräuter/100ml Sahne geben.
Hitze reduzieren
Das Pizzablech auf die Universalpfanne legen und beides noch ca. 8 Min. bei
geschlossenen Deckel fertig garen.

Trichter : Vulkanposition / Normalposition

Deckel : geöffnet/geschlossen

Benötigtes Grillzubehör : Universalpfanne / Grillrost/ Pizzablech

Vorheizen : 5 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

Gegrilltes Rinderfilet

Zutaten für vier Personen

800 g Rinderfilet / Mittelstück
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Etwas Öl zum Einreiben

Das Filet mit etwas Öl einreiben, salzen und in die Mitte des vorgeheizten Grillrostes legen und ca. 15 – 20 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Nach dem Grillen pfeffern und noch etwas ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann.

Kerntemperatur : **blutig = 55°C-58°C**
 mittelrosa = 60°C – 63°C

Tipp: Gourmetcheck verwenden

Trichter : Normalposition
Deckel: geschlossen
Benötigtes Grillzubehör : Grillrost / Kerntemperaturmesser
Vorheizen : 10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem deckel

Kartoffelspalten auf dem Pizzablech

Zutaten für vier Personen

1000g Kartoffeln festkochend
200 ml Sonnenblumenöl
1 EL scharfer Paprika
1 EL Paprika edelsüss
1 TL Salz
½ TL Chili (ja nach Geschmack)

Zubereitung ca. 20 Minuten

Die Kartoffeln waschen ggf. schälen und vierteln

Aus den restlichen Zutaten eine Marinade in einer Schüssel anrühren und die Kartoffeln ca. 1h darin marinieren. Immer wieder einmal wenden.

Die Kartoffeln abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Pizzablech verteilen und gold braun grillen.

Trichter : Normalposition

Deckel: geschlossen

Benötigtes Grillzubehör : Pizzablech, Grillrost

Vorheizen : 5 – 7 Minuten auf Stufe 3, bei geschlossenem Deckel

Gemüse aus dem Halbmond

Zutaten für vier Personen

3 Paprikaschoten, bunt, gewaschen, entkernt und in nicht zu feine Streifen geschnitten
2 Zucchini, gewaschen, geputzt, der Länge nach halbiert und quer in Scheiben geschnitten
1 Bund Frühlingszwiebeln, geputzt und diagonal in Stücke geschnitten
1 Gemüsezwiebel, gepellt, halbiert und in Ringe geschnitten
8 Cherrytomaten,
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
½ TL Piment de Espelette

Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit 2 EL Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den gelochten Teil des Gourmet-Halbmondes füllen, auf dem Grill ca. 15 Minuten dünsten. Das restliche Olivenöl mit dem Zitronensaft und Piment mischen.

Das Gemüse vom Grill nehmen und auf eine Platte oder Teller geben, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Trichter : Normalposition

Deckel: geschlossen

Benötigtes Grillzubehör : Gourmet – Halbmond, gelochter Teil, Grillrost

Vorheizen : 5 – 7 Minuten auf Stufe 3 , bei geschlossenem Deckel

Blätterteigtaschen mit Banane & Schokofüllung

Zutaten für eine Rolle Blätterteig

- 1 Banane
- 3 Riegel Kinderschokolade
- 1 Eigelb
- Schokoladen- und Vanillesauce

Den ausgerollten Blätterteig komplett mit Eigelb bestreichen, bis zur Hälfte des Teiges in Abstand von ca. 5 cm immer eine Scheibe Banane legen. Auf die Bananenscheibe kommt ein Stück Kinderschokolade. Wenn alles belegt ist die leere Teighälfte auf die andere schlagen. Nun überall schön andrücken und danach an den Zwischenräumen mit einem Messer in Quadrate schneiden.

Auf der Oberseite der Quadrate noch einmal mit Eigelb bestreichen und auf das Pizzablech legen und indirekt ca. 10 Minuten goldgelb backen. Das Ganze mit Schoko- und Vanillesauce garnieren. Dazu passt auch wunderbar Eis.

- Trichter : Normalposition
- Deckel: geschlossen
- Benötigtes Grillzubehör : Pizzablech
- Vorheizen : ca. 5 Minuten auf Stufe 3