



B E A N S

. w i r k o c h e n

10. GRILLABEND vom 24. Juni 2011



BEANS ..wir erzählen eine Geschichte

- Apéro: Findus-Plätzli vom Grill
- Thunfisch –Steak mit Spargeln
- Pferdefilets mit Bananen und Kartoffeln
- Gefülltes Poulet mit Zucchetti-Tätschli
- Glace im Teigmantel

Apéro:

Nimm die Plätzli ca 2 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Tiefkühler und taue sie leicht an.

Achtung: Grill darf nicht zu heiss sein, sonst verbrennen die Plätzli.

Die gegrillten Plätzli können von Hand gegessen werden.

Thunfischsteaks mit frischen Kräutern und Spargeln

Zutaten (10 Personen)

2 kleine getrocknete rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

1 Hand voll Basilikum abgezupft, fein gehackt

1/2 Hand voll Korianderkraut abgezupft, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Saft von 2 Zitronen

10 Thunfischsteaks à ca. 150 g (ca 2 cm dick)

Chili fein hacken. Knoblauch, Basilikum und Korianderkraut zufügen und mit dem Zitronensaft abschmecken. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Thunfischsteaks auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit der Hälfte der Kräutermischung einreiben.

Die so behandelten Thunfische in den auf 60 °C warmen Backofen geben. Ca 20 min drin lassen. Die Thunfische sollen nur warm werden und innen rot bleiben.

Danach Marinade abtupfen und Thunfische auf Alufolie auf dem Grill legen. Max 1 min pro Seite grillen, so dass er aussen braun geröstet, aber *nicht durchgebraten* wird !

Die Thunfischsteaks auf Teller geben, die andere Hälfte der Kräutermischung auf die Fische verteilen. Zusammen mit Spargeln anrichten

Gegrillter grüner Spargel mit Olivenöl und Meersalz

Für 4 Personen

Zutaten

750g frischer grüner Spargel, geputzt und, falls nötig geschält

4 EL kalt gepresstes Olivenöl (Extra Vergine) oder Butter

Meersalz

Zubereitung

Für dieses Rezept verwende ich eine dieser Grillpfannen, die man einfach auf den Herd stellt und rauchend heiss werden lässt. Geben Sie den Spargel hinein und lassen Sie in auf beiden Seiten scharf anbräunen. Wenn er rundum gleichmässig braun ist, dürfte er auch perfekt gar sein. Vor dem Servieren mit dem besten Olivenöl, das Sie ergattern können, beträufeln oder etwas Butter darüber geben. Mit Meersalz abschmecken.

Pferdefilet mit flambierten Früchten

für 4 Personen

Zutaten

- * 4 Filetsteaks
- * Pfeffer
- * Salz
- * 2 Bananen
- * 1 Zitrone; gepresst
- * 4 Pfirsichhälften
- * 15 cl Cognac
- * 1 El. Sonnenblumenöl kaltgepresst

Zubereitung:

Die Bananen schälen, halbieren und die Pfirsichhälften bereitlegen. Die Steaks aus gut gelagertem Pferdefilet mit frisch gemahlenem Pfeffer und wenig Salz würzen. Auf dem Grill unter einmaligem Wenden beidseitig etwa 3 Minuten (je nach Dicke) anbraten und warmstellen

Bananen mit Zitronensaft beträufeln, mit den Pfirsichhälften zusammen in die Pallapfanne legen und diese kurz schwenken. Den Cognac darübergießen und anzünden. Die Filets mit den Früchten auf einer Platte anrichten und den Jus darübergießen.

Als Beilage serviert man z.B. Kartoffeln und einen Salat an milder Sauce.

Kartoffeln:

Würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und in Alufolie verpacken. Im Grillloch verteilen. Wenn gar herausnehmen je nach größe 20 – 35 min.!

Poulet à la bière

für 4 Personen

Zutaten

1 ganzes Poulet/Hähnchen
Olivenöl
1 Minze- und Rosmarinzweig
2 Knoblauchzehen
1 grosse Bierdose (5 dl)

Mariande

0.65 dl Olivenöl
0.85 dl Zitronensaft
5 EL Honig
1 TL Dijon Senf
1 TL Schalotte, fein gehackt
1 EL Knoblauchpulver
1 TL fein gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten

Die Haut des Hähnchens mit Olivenöl bepinseln und die Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehe, Minze und Rosmarin in die Bierdose einfüllen. Mit den Händen das Poulet/Hähnchen marinieren und mit der Öffnung über die Bierdose stülpen-darauf achten, dass dieses fest auf der Dose sitzt.

Zubereitung auf dem Grill

Die Pfanne in den Trichter legen und anschliessend das Poulet/Hähnchen mit der Bierdose in die Pfanne stellen. Den Deckel schliessen und bei ca. 180°C während ca. 70 Minuten garen lassen.

Zucchetti-Tätschli

für 4 Personen

Zutaten

2 Zucchetti (600g) an der Röstiraffel reiben, 1 gehackte Zwiebel, 3 Eier, 100g Speckwürfeli, 150g Paniermehl dazugeben und gut mischen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer nach belieben würzen.

1 Tätschli formen und in Mehl wenden.

2 In heissem Olivenöl goldbraun braten.

Dazu passt Sweet-and-Sour-Chili-Sauce.

Glace aus dem Kugelgrill

Für 8 Personen

Zutaten:

2 Packungen Löffel-Biscuits,
4 - 6 Esslöffel Kirsch, ebensoviel Wasser,
2 Familienpackungen 750ml Glace,
etwas eingemachte Früchte,
6 Eier,
6 gehäufte Kaffeelöffel Zucker.

Zubereitung:

Wasser und Kirsch vermischen; Löffelbiscuits mit der Unterseite kurz darin tauchen, auf eine feuerfeste Platte legen, Familienpackung Glace auf Biscuits legen, Früchte (Ananas- oder Pfirsichstückchen, Cocktailkirschen, usw.) darauf verteilen; mit der Eiermasse* übergießen;

Das ganze in einer feuerfesten Schale auf dem geschlossenen Kugel Grill bei guter Hitze ca. 5 Min. grillen und sofort servieren.

* **Eiermasse:** Eigelb und Zucker zu einer luftigen, cremigen Masse rühren und sorgfältig mit dem steifgeschlagenen Schnee aus Eiweiss vermischen. Das Eigelb muss mit dem Zucker wirklich zu einer Sauce aufbereitet werden.

Achte darauf, dass die Glace erst kurz vorher aus der Tiefkühltruhe genommen wird, so dass sie noch sehr fest ist.