



Haxen am Spieß

Für 4 Personen
Zubereitung: 120 Minuten

Temperatur im Grill: 160 °C
Kerntemperatur Grillgut: 80 °C
Elektrischer Drehspeiß

2 Hinterhaxen vom Schwein
1 Bund Suppengrün, grob zerkleinert
1 Zwiebel, grob gehackt
1 L Fleischbrühe
2 EL zerlassenes Schweineschmalz
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Semmelbrösel
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 kleiner Knollensellerie
2 Mohrrüben
2 EL Öl
2 EL Essig
weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas Selleriegrün

Tipp: Die Schweinshaxen können auch ohne Vorgaren auf den Spieß gesteckt werden. Die Grillzeit auf dem Drehspeiß ist dann bis zur Kerntemperatur allerdings wesentlich länger. Paniert wird dann erst in der letzten halben Stunde. Wer Bayern als Gäste hat, sollte beim Metzger nach den größeren Vorderhaxen Ausschau halten.

Die Schweinshaxen mit Küchenkrepp abtupfen und mit dem Suppengrün und der Zwiebel in kochende Fleischbrühe geben. 15-20 Minuten vorkochen. Die Haxen aus der Brühe nehmen, abtropfen lassen, mit Küchenkrepp trockentupfen und auf den Drehspeiß schieben. Mit Halteklammern gut befestigen oder Grillkörbchen verwenden. Die Haxen gut auf dem Drehspeiß ausmitteln, mit Öl oder Schweineschmalz bestreichen und leicht salzen und pfeffern. Semmelbrösel mit fein gehacktem Knoblauch mischen und das Fleisch ringsherum damit panieren. Den Drehspeiß einsetzen und die Haxen unter ständigem Drehen etwa 30 Minuten grillen. Das Fleisch nach dem Grillen zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Den Sellerie schälen und vierteln, Mohrrüben putzen, beides in der restlichen Fleischbrühe garen und abtropfen lassen. Mit einer Marinade aus Öl, Essig, Salz, weißem Pfeffer und geschnittenem Selleriegrün anmachen, und zu den Haxen servieren.

Salbeimedallions am Spieß

Für 4 Personen
Zubereitung: 40 Minuten

Temperatur im Grill: 160 °C
Kerntemperatur Grillgut: 58 °C
Grillspieße

2 Schweinefilets
Salz
Pfeffer
2-4 Salbeiblätter
6 Scheiben Kaiserfleisch
1-2 Scheiben durchwachsener Räucherspeck
2-4 paprikagefüllte Oliven
4 EL Öl

Das Schweinefilet in 12 etwa 2 cm dicke Stücke schneiden, wenig salzen und pfeffern. Das Filet mit jeweils 2 Salbeiblättern und einer halben, dünnen Kaiserfleisch-Scheibe belegen. Am Ende mit einer dünnen Scheibe Speck umwickeln. Abwechselnd mit den Oliven auf die Grillspieße stecken und mit Öl bepinseln. Die Spieße ca. 10-15 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden.

Tipp: Für die Knoblauchfans wird beim Servieren etwas Knoblauchöl über die Spieße geträufelt. Sehr gut eignet sich auch die Santos Edelstahl-Grillpfanne auf dem Grillrost für Spießgerichte.





So kommt Geschmack ins Spiel:
Eine kleine Auswahl des Grillgewürz-Sortiments aus dem Hause Santos. Hier ist für jeden Geschmack das passende Gewürz dabei.



Wir danken den Santos Grillmeistern für die phantastische Arbeit beim Fotoshooting für dieses Buch.

Tanja Klein (r.)
Thomas Schröder (l.)



Über den Autor:

Rudolf Jaeger ist Vize Grill & BBQ Europameister WBQA 2018, Grillartikelhersteller, Manager des deutschen Grillsportvereins und Teamchef des GSV Meisterschaftsteams und Veranstalter der internationalen Jack BBQ & Grill Competitions mit der Grillschule Allgäu. Der Grillbuchautor und Herausgeber ist mehrfacher Deutscher Meister in verschiedenen Grillkategorien sowie mit dem Team des Grillsportvereins in den Top 10 der Weltrangliste, viele seiner Bücher sind Verlagsbestseller.

Buchpreise:

Gourmand World Cookbook Awards: Best Barbecue Cookbook in Germany 2015
Gourmand World Cookbook Awards: Best Barbecue Cookbook in the World 2016
Gourmand World Cookbook Awards: Best Barbecue Cookbook in Germany 2017

AN DEN GRILL MIT EUCH!
VON RUDOLF JAEGER