

Rob Reinkemeyer

Geräucherte Gillardeau Austern mit Gurkencreme

Zutaten:

8 Stück Gillardeau Austern
Salzbett
1 Chilischote frisch, entkernt und fein geschnitten
100 g Joghurt, griechischer Art mit 10% Fett
1 Salatgurke
Grillgewürz
10 g Koriander, frisch
Salz und Pfeffer
Limetten mariniert
4 Scheiben engl. Bacon

Anleitung:

1. Zunächst die Austern auf dem Salzbett platzieren und bei 120°C für 30 bis 40 Minuten im Smoker garen, bis sie sich öffnen.
2. Während dieser Zeit die Salatgurke schälen und zunächst in 24 Scheiben schneiden. Nun achtmal 3 Scheiben etwas überlagernd anrichten und mit Grillgewürz würzen. Die restliche Gurke fein würfeln und in einer Schale mit dem Joghurt, der Chilischote, fein gewürfelm Korriander und den gehackten Limetten vermischen - mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Wenn die Austern geöffnet sind, die obere Schale entfernen und die überschüssige Flüssigkeit abschütten. (Tipp: in eine extra Schale und als Saucenbasis für andere Gerichte nutzen) Nun einen Löffel Gurkencreme auf jede Auster geben und mit den 3 Gurkenscheiben garnieren. Für 10 min in den Smoker zum Räuchern im Apfelaroma..
4. In der Zwischenzeit auf dem Plunger den englischen Bacon kross grillen und halbieren. Den Austern mit Hilfe eines Gasbrenners noch einige Röstaromen zufügen, mit dem krossen Bacon garnieren und genießen.

Ausstattung: Smoker auf 120°C für die Austern und kleinen Plunger direkt.

BBqed Forelle mit Auberginenkompott

Zutaten:

1 Stück Aubergine in 4 Scheiben geschnitten und fein gewürfelt
2 Stück Frühlingszwiebeln, der Länge nach in Hälften geschnitten
4 Stück Forellenfilets
Grillgewürz für Fisch
1 TL Limetten, mariniert
1 TL Zitronensaft
Olivenöl
2 Stück Schalotten, fein gewürfelt
1 Stück Knoblauchzehe, zerkleinert
1/2 frische Chilischote, entkernt und gewürfelt
20 g Basilikum, frisch, zerkleinert, aber 4 große Blätter beiseite legen
2 Minzblätter, zerkleinert
4 Stück Cherrytomaten

Anleitung:

1. Die Auberginenscheiben, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln mit Olivenöl und Grillgewürz würzen, auf den heißen Grill geben und langsam garen.
2. Forellenfilets ebenfalls mit Grillgewürz würzen und zu einer Spirale eindrehen. Diese mit den Frühlingszwiebeln umwickeln und auf die Auberginenscheiben stellen. Alles zusammen auf das Zedernbrett geben.
3. Für das Kompott eine kleine Pfanne/Topf mit Olivenöl auf der Gasflamme erhitzen. Knoblauch und Schalotten dazugeben, für 2 min anbraten. Dann die gewürfelte Aubergine, Chilli und Zitronensaft hinzugeben und langsam ca. 10 min köcheln lassen. Mit Grillgewürz abschmecken und Basilikum, Minze und Limette dazugeben. Nun die Menge gleichmäßig auf die Fischfilets aufteilen und anschließend auf den Grill, indirekt oder im Smoker bei 150°C für 15 bis 20 min kochen.

Am Ende mit den gegrillten Tomaten garnieren und mit frischem Baguette genießen.

Ausstattung:

Direkter Grill für Auberginen, Smoker für den Fisch
Gasflamme, Pfanne oder Topf und Zedernbretter.

Plunger gegrillte Jakobsmuscheln auf asiatischem Salat

Zutaten:

8 Stück Jakobsmuscheln
100 g Polenta, fein
10 g chinesisches Gewürz
100 g Tomaten, zerkleinert
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
100 g Japanische Seealgen
50 ml Olivenöl
10 g Sesamöl
50 ml Sojasoße
10 g Limettensaft
10 g Sesamkerne, geröstet
1 Knoblauchzehe

Anleitung:

1. Zunächst die Jakobsmuscheln säubern und mit Olivenöl einreiben. Anschließend das chinesische Gewürz auftragen und von alle Seiten mit der Polenta panieren.
2. Den Plunger auf volle Hitze aufheizen. Die Algen mind. 30 min in Wasser einweichen bis diese komplett durchwässert sind. Dann das überschüssige Wasser ausdrücken und mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und den restlichen Zutaten zu einem schmackhaften Salat vermischen.
3. Nun die Jakobsmuscheln auf dem Plunger knusprig grillen, ca. 2 min von jeder Seite. Den Salat anrichten - möglichst auf einem vorgewärmten Teller - und die Jakobsmuscheln darauf platzieren. Guten Appetit.

Ausstattung:

Plunger zum direkten Grillen der Jakobsmuscheln, sowie Grill zum Warmhalten

Für den Service benötigen wir saubere Muschelschalen oder eine Servierplatte, hitzebeständig.

Frühlingsrollen mit Wildgeflügel

Zutaten:

1 ltr Soyaöl
250 g Fasanen- und Wildentenhack
50 g Möhren, julienne, also in feine Streifen geschnitten
50 g Lauch, ebenfalls julienne geschnitten
20 ml Sojasoße
50 g rote Zwiebel, gewürfelt
10 ml Sesamöl
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Eigelb
10 g Dayong Gewürze (zu finden in jedem Asiashop)
Ei, verquirl, geschlagen
8-10 cm breite Wontonblätter
Chillisoße, süß

Anleitung:

1. Das Geflügelhack, Möhren, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Sesamöl, Sojasoße, Eigelb und Dayong Gewürze zu einer harmonischen Mischung verarbeiten.
2. Nochmals mit Salz, Pfeffer und der süßen Chillisoße abschmecken. Anschließend die Füllung gleichmäßig auf die Wontonblätter geben.
Die Enden mit dem geschlagenen Ei einpinseln und zu Frühlingsrollen zusammen rollen.
3. Im Dutch Oven das Sojaöl auf 170°C erhitzen und die Frühlingsrollen goldbraun frittieren.
Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas süßer Chillisoße servieren

Ausstattung:

Gasflamme, Dutch Oven

Rehkeule mit Wurzelgemüse

Zutaten:

1 Rehkeule, enthäutet und in Grillsteaks geschnitten
Grillgewürz
Olivenöl
6 Stück Toast und zu Brotkrumen verarbeitet
Dijon Senf
50 g italienische Petersilie, fein gehackt
250 g Butter
200 g Möhren, brunoise, also in 1-2 mm große Würfel geschnitten
200 g Schwarzwurzeln, gewaschen, geschält, brunoise
200 g Pastinaken, gewaschen, geschält, brunoise
25 g Steinpilze, getrocknet und zermahlen, aufgeweicht in 100 ml Rehfond
1 ltr Reh- oder Wildfond
200 ml Rotwein
1 Schalotte, fein gewürfelt
200 ml Portwein
25 g Tomatenpaste

Anleitung:

1. Zunächst die Rehsteaks mit Grillgewürz und Olivenöl würzen und auf dem heißen Grill direkt 2 Minuten auf jeder Seite anbraten - dann zur Seite legen.
2. Für die Soße auf der Gasflamme in einem kleinen Topf einen Löffel Butter erhitzen und dadrin die Schalotte für 2 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Anschließend mit der Tomatenpaste, dem Port- und Rotwein zu einer dicken Flüssigkeit einreduzieren. Dann 700 ml Wildfond dazugeben und erneut auf 3/4 der Ursprungsmenge reduzieren. Nun Steinpilz-Flüssigkeit und je 1 Eßlöffel des brunoise geschnittenen Gemüses dazugeben und langsam ca. 10 Minuten bißfest kochen. am Ende mit Salz, Pfeffer, Butter und etwas Dijon Senf abschmecken.
3. Die Grillsteaks auf jeder Seite mit etwas Dijon Senf einpinseln. In einer Schale 50 g geschmolzene Butter mit Petersilie und Brotkrumen mischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer und oben auf die Rehsteaks geben. Diese nun indirekt im Grill bei 150°C garen bis eine Kerntemperatur von 55°C erreicht ist, herausnehmen und 5 min ruhenlassen.
4. In einem mittelgroßen Topf die restlichen 200 ml Fond erhitzen und das Wurzelgemüse mit Salz, Pfeffer und Butter bei hoher Hitze ca. 8 bis 10 min bei geschlossenem Deckel kochen. Ist das Gemüse gar, noch würzen und mit den Rehsteaks und der Soße servieren

Ausstattung:

Grill für direkt und indirekt, Gasbrenner für Wok Kleinen und mittelgroßen Topf für Soße und Gemüse

Japanisches Teriaki Lamm mit gegrillten Popadoms

Zutaten:

4 Stück neuseeländische Lamm-Hüftsteaks
250 ml Teriakisoße
6 Knoblauchzehen
2 rote Paprika, gewaschen, entkernt und geviertelt
150 g Sushireis, gut gewaschen
1 EL Zucker
1 TL Salz
Wasser
30 ml Reisweinessig
Salz und Pfeffer
Olivenöl
4 Stück indische Popadom, kross frittiert und gesalzen

Anleitung:

1. Das Lammfleisch würzen und mit Teriakisoße marinieren. Nun abwechselnd mit den Knoblauchzehen und den Paprikavierteln so auf den Rotisseriespieß aufspießen, das an den Enden und zwischen jedem Stück sich Knoblauch und Paprika befinden.
2. Den Sushireis in einen kleinen Topf geben und soviel Wasser auffüllen, das er bedeckt ist. Etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und ca. 15 min kochen, bis dieser gar ist. Den Reiswein-Essig in einer kleinen Schale mit dem Zucker verrühren, zum Reis geben und warm halten.
3. Den Fleischspieß im Rotisserie-Grill bei voller Hitze für 20 min rösten bis zu einer Kerntemperatur von 58°C. Während dieser Zeit regelmäßig mit Teriakisoße bestreichen.

Am Ende mit dem warmen Sushireis, Teriakisoße und Popadoms servieren.

Ausstattung:

2 Napoleon- oder Weber-Grills mit Rotisseriesfunktion.

Gasbrenner und Dutch Oven für den Reis.

Holzkohle gegrillter Apfel mit Birne in Rum und Zimtinfusion Rob's Stil

Zutaten:

2 Granny Smith Äpfel, gew., Kern ausgestochen, in 5 mm Scheiben geschnitten
(ergibt ca. 6 Scheiben pro Apfel)

1 große Birne, kochgeeignet, gewaschen, brunoise

50 g Walnüsse, grob gehackt

20 g Crunchy Müsli

20 g Cranberries, getrocknet, grob gehackt

3 Eier, getrennt

100 g Muscovado Zucker

100 ml guter Rum

200 g Zucker, weiß

300 ml Sahne, erhitzt

1/2 TL Zimt

Butter

Anleitung:

1. Den Grill auf 250-300°C anheizen. Die Apfelscheiben mit Rum einpinseln und kurz und knapp auf dem Grill flambieren - sollten aber fest bleiben. Auf dem Plunger die Walnüsse und das Müsli rösten, mit etwas weißem Zucker karamelisieren und in einer Schale zur Seite stellen. Nun die Birne und die Cranberries mit ein wenig Butter ebenfalls auf dem Plunger grillen und mit Muscovado Zucker und ein wenig Rum karamelisieren - ebenfalls zur Seite stellen.
2. Das Eigelb mit 100 g Zucker und Zimt verschlagen. Die erhitzte Sahne hinzugeben und auf 90°C aufkochen. Alles durch ein Sieb geben und in eine 500 ml ISI Thermoflasche einfüllen. Mit zwei CO₂ Gaskartuschen ausstatten und zur Seite stellen.
3. Nun immer 3 Apfelscheiben anrichten indem zwischen jeder Scheibe ein Löffel Birnenkompott gesprenkelt mit karamelisierten Walnüssen und Müsli gegeben wird. Das verbliebene Eiweiß aufschlagen und auf der obersten Scheibe platzieren und alles auf Zedernbrettern für 10 min bei 200°C in den Grill schieben.

Zum Servieren noch mit der warmen Zimtinfusion garnieren und genießen

Ausstattung:

großer Gasgrill, Plunger, ISI 500 ml Thermoflasche, co2 Kartuschen

Englisch

Plunger Grilled Scallops with Asian Salad

8 Scallops

100g Fine Polenta

10g Chinese Spice

100g Tomato Concasse

1 Spring Onion Finely Sliced

10g Japanese Seaweed

50ml Olive Oil

10g Sesame Oil

50ml Soya Sauce

10g Lime Juice

10g Roasted Sesame Seeds

1 Knoblauch

Method

Clean scallops then rub in olive oil season with Chinese Spice and dip both sides in Polenta. Heat plunger onto full heat. Soak the Seaweed in water 30 minutes until fully re-hydrated, then drain press excessive water out and mix with concasse, spring onions and remaining ingredients to a tasty salad. Once salad ready crispy fry your scallops on the plunger to a golden brown circa 2 to 3 minutes per side and serve with salad!

Grill Equipment- Plunger hot direct for Scallops and Grill 80°C to hold warm

To Serve - Scallop shells to serve in....or as alternative a platter that we can hold warm in Grill

Smoked Gillardeau Oysters Cucumber Cream

8 Gillardeau oysters

Salt Bed

1 Fresh Chilli deseeded and finely sliced

100g Greek Yogurt 10 %

1 Cucumber

Grill Spice

10g Fresh Coriander

Salt and Pepper

Marinated Limes

4 Rashes English Bacon

Method

Place the Oyster on the salt bed and into the Smoker at 120°C for 30 to 40 minutes until they open. While the oysters are smoking peel the cucumber and cut 24 thin slices overlap 3 slices so you have 8 times three slices of cucumber season well with your favourite Grill Spice, with the remaining cucumber finely dice. Mix in a small bowl the yogurt with the chilli, finely diced coriander, cucumber and minced lime (to taste) season with salt and pepper to taste. Once the oysters are open remove the tops and tip off any oyster juice (you can save this as a sauce base in other dishes). Place a spoon of seasoned yogurt on each Oyster then top with the sliced spiced cucumber up into the smoker for 10 minutes give the oysters a little apple smoke. In the mean time on the plunger grill your bacon crispy cut in half and when the oysters are smoked give them a quick roast with the gas torch and top with bacon enjoy.....

Equipment- Smoker 120°C for Oysters and Small Plunger hot direct for bacon

To Serve -serve in the shells

BBqed Trout with aubergine Compote

1 Aubergine cut into four slices and the rest finely diced

2 Spring Onions washed and cut in half longways

4 Trout Fillets

Fish Grill spice

1 T Marinated Limes minced

1 T Lemon Juice

olive oil

2 Shallots finely diced

1 Clove Garlic Crushed

1/2 fresh Chilli deseeded and diced

20g Fresh Basil shredded keep four large leaves

2 Mint Leaves shredded

4 Cherry Tomatos

Method

Season your Aubergine slices, cherry tomatoes and spring onions with olive oil and grill spice. Onto the hot grill and char grill. Season your trout fillets with grill spice wrap into a spiral and tie with your char grilled spring onion then place on top of the grilled aubergine then onto your cedar plank. On the gas burner with a small pan or pot heat some olive oil and cook the garlic, shallots 2 minutes add the diced Aubergine, chilli and lemon juice cook slowly 10 minutes. Season with grill spice and mix in the shredded basil, mint and minced lime check seasoning then divide compote onto the top of each fish fillet place in the grill indirect or smoker and cook at 150°C 15 to 20 minutes top with the char grilled tomato and enjoy with some fresh baguette.

Equipment- Direct Grill for Aubergine, Smoker for fish. Gas burner and Pan/pot for Compote/ Cedar planks

Wild Geflügel Spring Rolls

1 lt Soya Oil

250g Pheasant and Wild duck Mince meat

50g Julienne Carrot

50g julienne Leek

20ml Soya Sauce

50g diced Red onion

10 ml Sesame Oil

1 clove garlic minced

1 egg yolk

10g Dayong Spice (in every Asian spice)

eggwash

8 10cm wan tan wrappers

Sweet Chilli Sauce

Method

Mix the Mince, carrot, leek, Onion, garlic, Sesame oil, Soya sauce, egg yolk and Dayong spice to a harmonious mixture. Check seasoning and adjust with a little sweet chilli sauce, salt and pepper. Place the filling into your wrappers and brush with egg wash and roll into spring rolls. In a dutch oven heat the oil to 170°C and fry your spring rolls to golden brown season with salt and pepper serve with Sweet Chilli Sauce!

Equipment- Gas Burner, Dutch Oven or on Plunger

Reh Keule with Wurzel Gemüse

1 Reh Keule trimmed and preped into Grill Steaks

Grill Spice/ olive oil

6 pieces of toast Bread into bread crumbs

Dijon Mustard

50 Italian Parsley finely chopped

250g Butter

200g Carrot washed peeled and diced brunoise

200g Schwarz Wurzel washed peeled and diced brunoise

200g Parsnip washed peeled and 5mm brunoise

25g Dreid Steinpilz crushed and soaked in a 100ml Reh fond

1 lt Reh/Wild Fond

200ml Red Wine, 1 Shallot finely diced, 200ml Portwein, 25g Tomato Paste

Method

Season your Reh Steaks with grill spice and olive oil then on a hot grill direct 2 minutes each side. Place on a tray on the side. On the gas burner in a small pot add a soon of butter cook you shallot 2minutes on a medium heat then add the tomato paste, portwein and red wine reduce to a thick liquid. Add the 700ml fond and reduce by 3/4's add the Steinpilz, 1 T diced carrot, 1T diced Parsnip and 1 T diced Schwarz wurzel cook slowly 10 minutes until the vegetables are cooked. Correct the seasoning with salt, pepper and butter and a little Dijon. Now brush your grilled Reh Steaks with a thin layer Dijon on one side. Mix 50g melted butter with the Parsley and bread crumbs season with salt and pepper place on top of the Reh Steak into your grill indirect at 150°C for 15 to 20 minutes until the Reh is kern temp of 55°C then remove and rest 5 minute. Heat a medium pot add the wurzel gemuse with salt, pepper and butter and remaining 200ml Reh Fond cook on high 8 to 10 minutes with lid on until vegetables are cooked correct seasoning serve with your Reh Steak!

Equipment- For Reh Direct Grill then indirect Garen. Gas burner for wok and wok. Small pot for sauce.

Japanese Teriaki Lamb with Grilled Popadoms

4 New Zealand Lamb Rumps

250ml Teriaki Sauce

6 cloves of Garlic

150g Sushi Rice well washed

1 T Sugar

1 t salt

water

30ml Rice Wine Vinegar

2 Red Paprika wash deseeded and cut in 1/4

Salt and Pepper

Olive Oil

4 Indian Popadom crisp fried and salted

Method

Season the Lamb and marinate with Teriaki Sauce. Then Spike the Lamb Rumps onto the Rotisserie spike with garlic and paprika between each rump and on the each end. In a small pot place the rice and cover with water season with salt and pepper. cook the rice then approx 15 minutes until ready. In a small bowl mix the sugar and rice wine pour this into the rice and hold warm. Place the lamb rumps into the rotisserie grill on full heat and roast for 20 minutes to a kern temperature of 58°C. regularly brush with Terlaki sauce. Serve with the warm sushi rice, Teriaki Sauce and popadoms

Equipment- 2 Napoleon or Weber Grills with rotisserie. Gas Flame and Dutch Oven for Rice

Chargrilled Apple and Rum Pear Rob Style with a Cinnamon Infusion

2 Granny Smith Apples washed and de-cored and sliced whole 5mm thick
(appox 6 slices per apple)

1 large Cooking pear washed peeled and brunoise diced

50g Walnuts roughly chopped

20g Crunchy Museli

20g Dreid Crannyberries roughly chopped

3 Eggs Separated

100g Muscavado Sugar

100ml Good Rum
200g White Sugar
300ml Cream Hot
1/2 t Cinnamon Powder
butter

Method

Brush the sliced apple with Rum Heat our grill Direct to 250°-300°C chargrill the apples give them a good branding and fast they must remain firm. On the plunger roast your walnuts and muesli caramelize with a little white sugar remove into a bowl and set aside. Then with a little butter quickly grill the pears and cranberries with rum and muscavado sugar remove to a bowl set aside. Whip your egg yolks with 100g sugar and cinnamon add your hot cream and cook to 90°C pass through a strainer and into a 500ml ISI thermo bottle give it two CO2 gas shots set aside warm. Now rebuild your apples with 3 slices between each slice of apple spoon of pear compote and sprinkle of caramelised muesli and walnuts. Top the apple with meringue whipped from your three egg whites. Place the apples onto cedar planks and into the grill at 200°C for 10 minutes. Remove and see with your warm cinnamon infusion.

Equipment- Large Gas Grill, Plunger, ISI 500ml Thermo Bottle, CO2 Gas

Ingredients needed

60 Granny smith Apples
5kg cooking pears
1 kg Muscavado Sugar
2 kg White Sugar
Bottle of Rum
2 ISI 500ml Thermo Bottles
40 Eggs
100g cinnamon Powder
1kg Crunchy Museli
500g Dreid Cranberries
5lt Cream
2kg Butter
3 lt Olive oil

5lt Soya Oil
3 kg Fresh Tomato
120 Large Scallops
500g Dayong Spice
50 Spring onions
200g Pkt Japanese Seaweed Salad Dried (I will bring this with me)
500ml Sesame oil
2 It Soya Sauce Kikomann
Fresh Bread for the guests
3 kg Shallots
120 Gillardeau Oyster (bosfoods)
3kg Cherry Tomatoes
100g Fresh Chilli
2 Bottles Rice Wine Vinegar NAME
5 pkt Pepper Popadoms (bosfoods, Asia markt)
3 kg 10% Greek Yogurt
5 kg red Paprika
12 Cucumbers
70 Rashes of English Bacon
5 kg Aubergine (medium to small not the large ones please)
140 Fresh Rainbow Trout Fillets Or Mackerel Fillet (Small)
100g Mint
2kg Lemon
3 kg Sushi Rice
15 Pkts New Zealand Lamb Rumps (4 in a pkt, Mios or Metro)
500g tomato Paste
2 bottles of good red wine
300g Dreid Steinpilz
1kg Dijon Mustard

3 Pkts Toast Bread

12 Reh Keule

2kg Red Onion

2kg Leeks

5kg Carrots

5 kg Schwarzwurzel

5 kg Parsnip

8 Pkt 10cm Wan Tan Wrappers (bosfood asia markt)

2kg bottle Nippon Shokken Teriyaki Sauce

5lt Sweet Chilli Sauce

4kg Wild Ente or Pheasant Breast Meat