

Fleisch Spezial auf Weber

- Iskender Kebab vom Duroc-Schwein auf osmanischem Krautsalat mit Granatapfelkernen, Sumach und Olivenöl
- Einseitig gegrilltes Tatar aus der Hüfte auf geräucherter Gazpacho
- Stubenküken „en crapaudine“ mit Gremolata
- Burger „Walliser Art“ mit Raclette-Käse auf Kartoffelrösti mit Apfelsauce
- Bison-Steaks in Pfefferbutter auf gegrillter Ananas mit Sauce bearnaise
- Lauwarmer Valrhona Chocolat Soft-Cake mit Pfirsichragout und American Whiskey Sahne

Iskender Kebab vom Duroc-Schwein
(wahlweise kann auch z.B. Iberico oder Duke of Berkshire verwendet werden)

Zutaten für eine Person:

- 100 g Schweinelachs oder Nacken
- 1 TL Sonnenblumenöl
- TL frisch gehackter Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Koriander und Kümmel

Zubereitung:

Vom Schweinelachs die Silberhaut und ggf. einen Teil der Fettschicht entfernen.

(Etwas Fett sollte am Fleisch bleiben)

Fleisch in gleichgroße Würfelschnitten (Kantenlänge muss mindestens 3 cm betragen) und in einer Schüssel mit Öl, Knoblauch und den Gewürzen vermischen. Nun auf Spieße stecken und indirekt in den Grill geben.

ca. 160°C Deckeltemperatur

→bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65°C erreicht hat – dauert ungefähr 15 bis 20 Minuten

→das Weber ETCS-System kann verwendet werden, ein Hitzeschild unterlegen, damit eine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet werden kann.

Osmanischer Krautsalat mit Granatapfelkernen, Sumach und Olivenöl

Zutaten für eine Person:

- 80-100 g Weißkohl fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, Zucker, Sumach, Kümmel, Koriander
- heller Balsamicoessig
- Zitronensaft
- Olivenöl

Als Auflage:

- 1 EL Granatapfelkerne
- TL Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Weißkohlstreifen mit etwas Balsamico und Salz kneten, damit dieser etwas weicher wird. Mit den restlichen Zutaten abschmecken und mit den Granatapfelkernen und der Petersilie servieren.

Einseitig gegrillter Tatar aus der Hüfte

Zutaten für eine Person:

80 g Rinderhüfte
1 TL rote Zwiebelwürfel
1 TL Kapern, gehackt
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gussplatte in den Grill geben und diesen auf ca. 250°C Deckeltemperatur vorheizen. Rinderhüfte von Sehnen befreien und sehr fein würfeln. Der Tatar mit den Zwiebelwürfeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Nach Wahl Kapern, Sardellen oder Gewürzgürkchen fein hacken und als Auflage zum Essen bereitstellen. Nach Belieben kann auch ein Eigelb, nach dem Grillen, auf das Tatar gegeben werden.

Den Tatar in einen Portionsring geben und leicht pressen. Diesen dann direkt auf die Gussplatte geben. Nach ca. 1 bis 1,5 Minuten lässt sich dieses lösen und kann direkt auf die geräucherte Gazpacho gegeben werden und mit den Kapern und einem Eigelb vollendet und verzehrt werden.

Geräucherte Gazpacho

Zutaten für eine Person:

50 g Räucherchips Whiskey oder Rotwein z.B.
200 g Tomaten
100 g Paprika rot
100 g Zucchini
50 g rote Zwiebel
1 Soloknoblauch
1 Chili
Olivenöl
500 ml Rinderbrühe
20 ml Balsamicoessig
Salz, Pfeffer, Zucker und etwas geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung:

Räucherchips ca. 30 Minuten in Wasser einlegen. Gemüse säubern, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit etwas Olivenöl in eine Feuerfeste Schale geben. Den Grill auf 120°C Deckeltemperatur vorheizen – mit indirekter Zone. Räucherchips aus dem Wasser nehmen und bei einem Gasgrill in die Räucherschiene oder in eine Räucherbox (unter den Rost, über den Brenner) geben – beim Kohlegrill direkt in die Glut geben. Die Schale mit dem Gemüse indirekt in den Grill geben und den Deckel schließen.

Nach ca. 30 Minuten Räucherzeit das Gemüse aus dem Grill nehmen und mit den restlichen Zutaten pürieren/mixen und abschmecken- bis zum Verzehr erkalten lassen und kaltstellen.

Stubenküken „en crapaudine“ mit Gremolata

Zutaten für 1 bis 2 Personen:

- 1 Stubenküken
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 1 TL Santos Yellow One Rub (Trockengewürzmischung)

Gremolata:

- 4 Teile Petersilie
- 1 Teil Zitronenmelisse
- Knoblauch fein gehackt
- Chili fein gehackt (ohne Kerne)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Stubenküken entlang des Brustbeins mit Hilfe einer Geflügelschere und einem scharfen Messer aufschneiden. Nun kann man das Stubenküken aufklappen und etwas platt drücken – so entsteht eine Art „Krötenform“. Stubenküken mit dem Öl und Gewürz gründlich einreiben und auf ein Gitter geben.

Indirekt bei ca. 200 bis 220°C mit dem Rost auf eine Abtropfschale geben bis die Kerntemperatur 85°C beträgt. Dauer ungefähr 30 bis 45 Minuten.

Für die Gremolata die Kräuter fein hacken, mit dem Olivenöl bedecken und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Zusammen mit dem Stubenküken und einem Grillbrot servieren.

Burger „Walliser Art“ mit Raclette Käse auf Kartoffelrösti und Apfelsauce

Zutaten für eine Person:

- 120 g Rindernackchen (Hackfleisch)
- 1 große Kartoffel
- 1 Scheibe Tomate
- 1 Scheibe Raclette Käse
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Apfel
- Weißwein
- 1 TL Knoblauch fein gehackt

Zubereitung:

Gussplatte im Grill auf ca. 250°C Deckeltemperatur vorheizen. Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen/abschmecken und zu Burger-Pattys formen. (Burgerpresse oder mit der Hand) Kartoffeln schälen, reiben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. (Bis zum Grillen mit Folie bedecken) Für die Apfelsauce: Äpfel entkernen und in Stücke schneiden. In etwas Öl mit dem Knoblauch zusammen anschwitzen und mit Weißwein ablöschen-reduzieren lassen-würzen, pürieren und abschmecken.

Zusammenbau: Kartoffelmasse erneut durchmischen. Kartoffelrösti formen, dabei möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken und mit etwas Sonnenblumenöl auf der Gussplatte grillen. Wenn diese von beiden Seiten goldbraun sind, auf ein Lochblech geben. Gussplatte etwas säubern und die Burger-Pattys grillen. (Tipp: Der Fleischsaft zeigt an, wann der optimale Zeitpunkt zum wenden ist) Die gegrillten Burger-Pattys auf die Kartoffelrösti geben, gefolgt von der

den Grill geben, damit der Käse schmelzen kann (ca. 2 Min) und mit der Apfelsauce servieren.

Rib-Eye-Steak vom Bison in Pfefferbutter auf gegrillter Ananas
(wahlweise kann natürlich auch Rindfleisch verwendet werden)

Zutaten für 2 Personen:

600 g Rib-Eye-Steak

2 Scheiben Ananas (à 1 cm dick)

■ Päckchen Butter

Salz, brauner Zucker, bunter grober Pfeffer

Zubereitung:

Butter mit den Gewürzen schaumig schlagen und abschmecken. Ananas-Scheiben bei ca. 300°C Deckeltemperatur von beiden Seiten grillen, bis diese etwas weicher sind. Die Steaks wie gelernt grillen. (ca. 250 bis 300°C jeweils pro Seite erst eine Minute und dann eine halbe-generell bis sich das Fleisch leicht vom Rost lösen lässt)

Steaks aus dem Grill nehmen und mit der Hälfte der Pfefferbutter in eine feuerfeste Form geben. Den Grill auf unter 160°C Deckeltemperatur abkühlen lassen und auf indirektes Grillen einstellen.

Nun die Schale indirekt in den Grill geben und den Deckel schließen. So lange zwischen 100 und 160°C garen lassen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. (54 bis 56°C für Medium)

Die Steaks gegen die Faser in Scheiben schneiden, auf die Ananas geben und mit dem Rest Pfefferbutter und Sauce Bearnaise servieren.

Sauce Bearnaise

Zutaten für ca. 4 Portionen:

250 g Butter

2 Eigelb

1 Schalotte, fein gewürfelt

Estragon und Kerbel frisch gehackt- stiele extra bereitstellen

150 ml Weißwein

2 EL Balsamico hell

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Butter bei geringer Hitze schmelzen und den Schaum abschöpfen, bis diese klar ist.

Schalotte, Kräuterstiele, Weißwein, Essig und etwas Salz in einen Topf geben und auf ca. 100 ml reduzieren lassen und durch ein Sieb geben. Eigelb in einen Schlagkessel geben, die Reduktion unter Schlagen langsam hinzugeben. Die Mischung bei Bedarf auf einem heißen Wasserbad zu einem cremigen Schaum schlagen. Vom Wasserbad nehmen und die geklärte butter ebenfalls unter Schlagen hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, die gehackten Kräuter hinzufügen und servieren.

Lauwarmer Valrhona Chocolat-Soft-Cake

Zutaten für 1 bis 2 Personen:

30 + 10 g Valrhona Schokolade

30 g Butter

1 Ei

10 g Zucker

etwas Mehl

Muffin-Form

Zubereitung:

30 g Schokolade mit der Butter zusammen schmelzen. Ei mit Zucker schaumig schlagen. Die lauwarmer Schokomasse langsam unter schlagen in die Eimasse geben. Sollte die Masse zu flüssig sein etwas Mehl einarbeiten. Masse in die Muffin-Form geben und etwas Schokolade in die Mitte der Törtchen drücken.

Bei ca. 160°C indirekt für ca. 10 bis 15 Minuten in den Grill geben.

Pfirsichragout

Zutaten für 1 Person:

1-2 Pfirsich

1 EL brauner Zucker

Weißwein

Kirschwasser

Zubereitung:

Pfirsich entkernen und würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Pfirsichwürfel hinzugeben, mischen und mit etwas Weißwein ablöschen. Nur kurz aufkochen lassen, damit die Pfirsiche möglichst frisch bleiben. Bei Bedarf mit etwas Kirschwasser aromatisieren.

American Whiskey Sahne

Zutaten für 2 Personen:

50 g Sahne

50 g Creme double

10 g brauner Zucker

2 bis 4 cl Whiskey

Zubereitung:

Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Creme double mit dem Whiskey verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Servieren.