



# Crossover 2016

Tom Heinzle, Grill und BBQ Experte, Buchautor

[office@grillwerkstatt.at](mailto:office@grillwerkstatt.at)

[www.tomsgrillwerkstatt.at](http://www.tomsgrillwerkstatt.at)

Rezepte für 4 Personen

## **Currywurst Spezial**

2 Salsiccia (Italienische Rohwurst), 8 EL gutes Ketchup, 1 EL Cajun Gewürz, 1 EL Madras Curry, 2 EL Teryaki Sauce.

Die Würste im Buchenrauch bei ca. 80-90 Grad 1 Stunde heissräuchern. Das Ketchup mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Würste bei direkter Hitze rundum angrillen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Currysauce servieren.

## **Geräucherte Blutwurst mit Apfel**

4 Scheiben Blutwurst mit ca. 1,5 cm Dicke, 4 Apfelscheiben mit ca. 5mm Dicke, je 1 EL Frühlingszwiebel, Petersilie, Minze und Kresse fein gehackt, 1 TL Meerrettich gerieben, ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer gemahlen, 2 - 3 EL Olivenöl, 1 Holzbrettchen (z.B. Olivenholz), Buchen oder Apfelholz zum räuchern.

Die Apfelscheiben auf dem Brettchen auslegen. Die Blutwurstscheiben auf die Äpfel legen. Im Kamado bei 120° 30 Minuten smoken. Die Kräuter mit dem Olivenöl und dem Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brettchen mit samt der Blutwurst aus dem Smoker holen und die grüne Sauce grösszügig auf der Blutwurst verteilen. Mit etwas Brot servieren

## **Lachs trifft Chorizo und Orange**

1 Lachfilet 400 gr. schwer, 10 Scheiben Chorizo fein geschnitten, 5 Scheiben Orangen dünn geschnitten, 1,5 EL Thymianblättchen, ½ TL Salz, 1 Räucherbrettchen.

Den Lachs alle 5 cm quer bis zur Mitte einschneiden, die Orangen halbieren, die Chorizo darüberklappen und in die Einschnitte stecken. Den Fisch mit Salz und Thymian würzen.

Bei indirekter Hitze (120°) auf dem Räucherbrettchen 25 Minuten grillen

## **Pimientos del Padron**

4 Schalen Bratpaprika (Pimientos), grobes Meeralz.

Pimientos in heissem Olivenöl wokken. Mit Salz würzen und mit dem Lachs servieren.

### **Alte Wutz mit Fruchtig - Scharfem Salat**

4 Alte Wutz, Salz, Pfeffer, 1 Honigmelone, 2 Mango, 1 EL Chili gehackt, 2 EL Sesamöl, 2 EL Essig.

Die Wutz bei indirekter Hitze (120°) auf eine Kerntemperatur von 54° bringen. Die Melone und die Mangos schälen, entkernen und in Mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Sesamöl, Essig und dem Chili vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch nun bei maximaler direkter Hitze auf beiden Seiten grillen. Auf dem Salat mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verfeinert servieren.

### **Rindersteak Asia Style**

2 Rindersteak ca. 3 cm dick. 4 EL Miso Paste, 2 EL Soja Sauce, 4 EL Teriyaki Sauce, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1 Rettich, 2 rote Paprika, 1 Limette.

Die Miso und die Sojasauce miteinander vermischen und die Steaks damit marinieren. Anschliessend bei ca. 130° und indirekter Hitze 10 -15 Minuten räuchern.

Das Gemüse schälen, in feine Stücke schneiden und im heissen Olivenöl wokken. Mit Teriyakisauce Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Steaks bei direkter Hitze 2-3 Minuten pro Seite grillen. Anschliessend ca. 5 Minuten rasten lassen.

### **Gegrillte Nektarinen mit Passionsfrucht**

2 Nektarinen, 2 Passionsfrucht, 10 EL Topfen, 5 EL Schafjoghurt, Saft einer halben Zitrone, 2 EL Honig, 2 Scheiben Brioche, schwarzer Pfeffer, Whiskey.

Die Nektarinen halbieren und entkernen, Auf der Grillplatte 3-4 Minuten pro Seite grillen und mit etwas Whiskey flambieren. Topfen, Fruchtfleisch der Passionsfrucht, Honig, Zitronensaft und Joghurt verrühren. Die Brioche knusprig grillen und mit der Nektarine und dem Topfen servieren.