

Meer trifft Weide 2016



Tom Heinzle, Grill und BBQ Experte, Buchautor

office@tomsgrillwerkstatt.at

www.tomsgrillwerkstatt.at

Rezepte für 4 Personen

Fischpraline mit Bacon, Sesam und Frucht

200 gr Wolfsbarschfilet, 4 Scheiben Bacon oder Lardo, 2 EL. Sesam, 4 EL Stonewall Kitchen Peanut Sauce, Salz, Pfeffer, Fischgewürz.

Das Filet von der Haut befreien und mit etwas Fischgewürz, Salz und Pfeffer würzen.

Den Fisch in 4 gleich grosse Kugeln formen und mit dem Speck umwickeln. Bei indirekter Hitze (120°) etwa 15 Minuten grillen. Den Sesam ausbreiten und die Kugeln im Bereich des Specks darin wälzen.

Toms Auster mit Speck und Essiggurke

4 Austern, 4 Scheiben Schinkenspeck in Würfel geschnitten, 2 kleine Essiggurken.

Den Speck auf einer Plancha knusprig grillen. Die Essiggurken in feine Scheiben schneiden.

Austern öffnen, denn Speck und die Gurkenscheiben in die Auster geben und servieren.

Saibling mit Blutwurst und Minze

2 Saiblingfilets, 4 Scheiben Blutwurst, 1 Bund Minze, Olivenöl, 2 Scheiben Schwarzbrot, Salz Pfeffer.

Die Minze fein hacken. Mit dem Olivenöl zu einer feinen Paste rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brot beidseitig knusprig grillen und in Streifen schneiden. Den Saibling auf der Hautseite bei direkter Hitze ca. 4-5 Minuten grillen. Die Blutwurst kurz aus beiden Seiten angrillen.

Nun die Blutwurst auf einen Teller streichen. Den gebratenen Saibling darauf legen und mit dem Brot und der Minze garnieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tunfisch und Steak Tataki mit Wasabi und Avocado

1 Stk Tunfisch (Kantenlänge 2,5 -3 cm, Länge 20 - 25 cm) 1 Roastbeef ca. 2 cm dick, 1 Tube Wasabi, 200 gr. Creme Fraiche, 1 Avocado, 1 Limette, 8 EL Sojasauce, Salz, Brauner Zucker, 1 EL Ingwerpüree.

Die Sojasauce mit dem Ingwer vermischen. Den Fisch und das Fleisch rundum ca. 1 Stunde marinieren. Fruchtfleisch der Avocado fein Würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Creme Fraiche mit dem Wasabi vermischen. Das Fleisch und den Fisch aus der Marinade heben und auf der heißen Grillplatte 1 Minute pro Seite grillen. Mit dem Avocado und der Wasabicreme servieren.

Lachs trifft Rind, Paprika und Salzzitronen

200 gr. Lachsfilet ohne Haut, 2 Rumpsteak ca. 2 cm dick, 3 rote Paprika, 1 EL Kapern, 1 EL Salzzitrone fein gehackt, Salz, Pfeffer, Pimenton, Olivenöl.

Paprika in feine Streifen schneiden und im Grillwok mit etwas Olivenöl anbraten. Kapern und Salzzitrone untermischen. Mit Pimenton, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Steaks salzen und im WE Grill 2 Minuten pro Seite grillen. In Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und auf dem Paprikagemüse mit etwas Avocadocreme servieren.

Den Lachs in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Den Fisch auf den Schnittflächen mit dem Palmzucker würzen und auf einer heißen Grillplatte etwa 2 Minuten pro Seite grillen.

Aprikosen mit Topfen, Amaretti Creme

2 Aprikosen pro Person, 2 EL Aprikosenbrand, Saft von ½ Zitrone, 25g Puderzucker, 2 Becher Creme Double, 2 EL Honig, 4 EL Amaretti .

Aprikosenbrand, Zitronensaft und Puderzucker, Honig und der Creme Double verrühren.

Die Aprikosen teilen, Kern entfernen. Auf der Grillplatte die Schnittseite ca. 1 - 2 Minuten grillen.

Mit der Creme und zerstoßenen Amaretti servieren.