



Roast ` n Roll bei Santos

Tom Heinzle, Grill und BBQ Experte, Buchautor

office@tomsgrillwerkstatt.at

www.tomsgrillwerkstatt.at

Menge für jeweils 4 Personen

Currywurst Spezial

2 Weisswürste, 8EL 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.

Lachs trifft Chorizo

400 gr. Lachs ohne Haut, 4 Scheiben Chorizo fein geschnitten, Palmzucker, 1 Schale Bratpaprika (Pimientos), Salz, Pfeffer, Olivenöl.

Den Lachs in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Chorizo bei indirekter Hitze auf einem Backpapier knusprig grillen. Den Fisch auf den Schnittflächen mit dem Palmzucker würzen und auf einer heissen Grillplatte etwa 2 Minuten pro Seite grillen.

Pimientos im heissen Olivenöl wokken. Mit etwas Salz würzen und mit dem Lachs servieren.

Teriyaki Cuscino mit Honigtomaten

2 Cuscino, 8 EL Teriyaki Sauce, 4 EL BBQ Gewürz, 400 gr, Kirschtomaten, 6 EL Honig, Salz.

Die Cuscino rundum mit der BBQ Mischung würzen. Bei direkter Hitze auf beiden Seiten scharf angrillen. Anschliessend mit der Teriyaki Sauce bestreichen und bei indirekter Hitze (150°) zu einer Kerntemperatur von 58 - 60° ziehen lassen.

Die Tomaten in ein Geschirr geben und mit dem Honig begiessen. Bei indirekter Hitze grillen bis die Tomaten aufplatzen. Danach Salzen und mit dem Hühnchen servieren.

Rumpsteak mit Paprika, Kapern und Salzzitrone

4 Rumpsteak ca. 2,5 cm dick, 3 rote Paprika, 1 EL Kapern, 1 Avocado, 1 TL Limettensaft, 1 EL Salzzitrone fein gehackt, Salz, Pfeffer, Pimenton, Olivenöl.

Das Fruchtfleisch der Avocado mit Hilfe eines Löffels aus der Schale kratzen. Fein zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

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

Die Rumpsteak 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.

Kalbstafelspitz mit Fruchtig - Scharfem Salat

1 Kalbstafelspitz, Salz, Pfeffer, 1 Honigmelone, 2 Mango, 1 EL Chili gehackt, 2 EL Sesamöl, 2 EL Essig, 4 EL Wiberg Afrika Gewürz, 4 EL BBQ Gewürz

Das Afrika und BBQ Gewürz miteinander vermischen und den Tafelspitz rundum gut würzen. Auf beiden Seiten bei direkter Hitze beidseitig angrillen und anschliessend bei indirekter Hitze (150°) auf eine Kerntemperatur von 58° ziehen lassen.

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.

Nektarine flambiert 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.