



B E A N S

. w i r k o c h e n

Grillabend vom 6. August 2004

Mit Partnerinnen bei Hampi und Luzia

Rezepte: dany und hampi

Alle Rezepte für 4 Personen

Apéro

Hackbratenkügelchen

Gemüsedipp

- Gurken
- Rüebli
- Kohlrabi

Hausgemachte Dipp - Saucen

Dazu Prosecco

Vorspeisen

Seelachs-Zucchini-Spiesse

- 3 El Olivenöl
- 2 Tl Worcestershirsaucen
- Salz
- Paprika, edelsüss
- Cayennepfeffer
- 800g Seelachsfilet
- 200g Frühstücksspeck, in dünnen Scheiben
- 2 kl Zucchini
- 8 Holzspiesse
- 1 Aluschale zum Grillen

Für die Marinade das Olivenöl mit der Worcestershiresauce, etwas Salz, Paprikapulver und 1 Prise Cayennepfeffer verrühren und beiseite stellen.

Das Fischfilet waschen, abtrocknen und in mundgerechte Würfel schneiden. Jeden Würfel mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Die Zucchini putzen, waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden Abwechselnd mit den Fischwürfeln auf die Spiesse stecken. Die Spiesse mit der Marinade sorgfältig bestreichen und abgedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Fischspiesse in eine Aluschale legen und auf dem heissen Grill etwa 6-8 Minuten grillen. Dabei zwischendurch mehrfach vorsichtig wenden.

Safranreis

- 250 g Basmati-Reis
- 1 Zwiebel
- 1/2 Tl Safranfäden
- 1 Tl Kreuzkümmelsamen
- 1 Tl Salz
- 60 g Ghee (geklärte Butter)
- Wasser

Reis unter fließendem Wasser gründlich waschen und 1/2 h in kaltem Wasser weichen lassen.
Zwiebeln hacken.

Zwiebeln im Ghee anbraten, Safranfäden und Kreuzkümmelsamen dazugeben und 1/2 min anbraten.

Reis in den Topf geben und 2 min anschwitzen, bis er das Ghee aufgesogen und die Safranfarbe angenommen hat.

Salz und Wasser hinzugeben (etwa 6 Teile Wasser auf 5 Teile Reis). Topf mit Deckel verschließen. Aufkochen, 4 min köcheln und 15 min quellen lassen.

Gefüllte Lammrollen vom Grill mit Aubergine und Fetakäse

- 800g Lammfilet
- 1 Baguette, gefüllt mit Knoblauch und Kräuterbutter
- 2 Eier
- 100ml Milch
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 150g Fetakäse
- 1 rote Paprika
- 125g Kräuterbutter Klassik
- 8 frische Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 6 El Olivenöl
- 3 El Mehl

Aus dem Mehl, den Eiern, einer Prise Salz und der Milch einen Pfannkuchenteig herstellen. In einer flachen Pfanne einen EL Oel erhitzen und wenig von der Masse hineingeben. Die Pfanne schwenken, damit die Masse gleichmässig verläuft. Auf beiden Seiten goldgelb backen und zur Seite stellen.

Die Zwiebel in grobe Würfel schneiden, in einem EL Oel anbraten, die Aubergine ebenfalls würfeln und 10 Min bei mittlerer Hitze mitdünsten. Aubergine Zwiebeln und Fetakäse in einen Mixer geben und fein pürieren. Die rote Paprika in feine Würfel schneiden, die Basilikumblätter in Streifen schneiden und alles mit der Masse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle diese Zutaten können Sie bestens vorher in der Küche vorbereiten.

Den Grill vorheizen. Die Lammfilets mit dem zerdrückten Knoblauch und 2 EL Oel einreiben, auf jeder Seite 2 Minuten bei mittlerer Hitze grillen, leicht salzen und wenden, dann beiseite stellen.

Die Pfannkuchen dünn mit der zimmerwarmen Kräuterbutter Klassik bestreichen, je 2 EL von der Zwiebel-Auberginen-Masse darauf verteilen und auf jeden Pfannkuchen ein gegrilltes Lammfilet geben, einrollen und bei kleiner Hitze auf dem Grill ca. 10 Minuten backen. Legen Sie die Rollen nicht direkt auf den Grill, sondern am besten in eine Aluschale. Nun in Scheiben schneiden und auf einem knackigen Salat anrichten. Als ideale Ergänzung dazu ein Baguette mit Knoblauch-Butter auf dem Grill erhitzen und warm servieren.

Dazu Saisonsalat !

Braten

Kalbfleischbraten

Marinade für 1 kg

- 4 EL Sais Special oder Sais Oel
- ½ TL Senf
- ½ TL Rosmarin, frisch od. getrocknet
- ½ TL Majoran, frisch od. getrocknet
- 1 Messersp. Paprika
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- ½ Orange, abgeriebenen Schale, nach Belieben
- 1 EL Weisswein
- ½ TL Streuwürze

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Braten 24 Stunden vorher marinieren.
Zubereitung im Weber-Grill (ca. 2 Std. braten.)

Zum Braten etwas Kräuterbutter servieren

Bunte Gemüsepäckchen mit Mozzarella

- 250g Mozzarella
- 400g Zucchini
- 300g Kirschtomaten
- 2 Zw Rosmarin
- 80g Kräuterbutter
- Salz, Pfeffer

Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Zucchini putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Tomaten waschen und halbieren.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Die Kräuterbutter schmelzen.

8 Streifen Alufolie (je ca. 20cm breit) zuschneiden, die Ränder hochklappen und zu Körbchen formen. Danach Zucchini, Tomaten, Mozzarella und Rosmarin in die Folie verteilen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Kräuterbutter darüber Träufeln.

Körbchen auf dem heissen Grill 10-12 Min. braten.

Dessert

Brochettes d'abricot (Aprikosenspiesse gegrillt)

12 reife Aprikosen
150g weiche Butter
4 EL Zucker
1 Messerspitze Vanillezucker
50g geraspelte schwarze Schokolade
4 Grillspiesse
Puderzucker

Aprikosen waschen und ohne aufzuschneiden entkernen, indem eine kleine Spalte in den Blütenansatz der Frucht geschnitten und mit einem Fruchtentsteiner der Stein vorsichtig herausgehoben wird. In einer Schüssel die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mischen. In diese Mischung die Schokoladenraspeln geben. In jede Aprikose 1 Mandel stecken, die homogene Buttermasse mit hineingeben und damit die Oeffnung schliessen. Die Aprikosen in der restlichen Buttermischung wenden, jeweils 3 Aprikosen auf einen Spiess stecken und für etwa 10 Minuten auf den geheizten Grill geben.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und heiss servieren.

Weine

MACULAN <http://www.maculan.net/it/home.htm> und....

Als Dankeschön für das super „Gehköche“ an Sinas Taufe, offerieren wir (Hampi und Luzia) eine Weingustation begleitend zum Essen.

Nach dem Motto wer erkennt welche Traubensorte und welcher Wein passt am besten zum Essen.

Die Weine aus der Ostschweiz „Bündner Herrschaft“ sind von Markus Hardegger zusammengestellt. Wir hoffen es schmeckt euch.



B E A N S

. w i r k o c h e n