



Grillabend

Freitag, 7. August 2009
Zusammengestellt von Peter und André.

Mengenangaben berechnet für 10 Personen.

Apéro

Focaccia Al Rosmarino

Mehl	500g	
Salz	1.5 TL	
Hefe	0.5 Würfel	alles in einer Schüssel mischen
Olivenöl	3 EL	
Wasser lauwarm	3.25 dl	begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca 1 Std. um das Doppelte aufgehen lassen.
Olivenöl	1 dl	in einem Pfännchen warm werden lassen
Rosmarinnadeln	5 Esslöffel	begeben, auf der ausgeschalteten Platte ca. 10 Min ziehen lassen

Formen:

Teig ca 1 cm dick oval auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Oberfläche kreuzweise einschneiden; mit der Hälfte des Rosmarin-Öls bestreichen.

Grillieren:

Im Gasgrill ca. 20 Min. Herausnehmen, sofort mit dem restlichen Rosmarin-Öls bestreichen. Lauwarm servieren.

Focaccia Al Formaggio

Mehl	500g	
Salz	1.5 TL	
Hefe	0.5 Würfel	alles in einer Schüssel mischen
Olivenöl	3 EL	
Wasser lauwarm	3.25 dl	begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca 1 Std. um das Doppelte aufgehen lassen.
Butter	1 EL	in einem Pfännchen warm werden lassen
Zwiebeln	2	
Knoblauchzehen	2	andämpfen, leicht auskühlen, auf dem Teig verteilen
Gorgonzola-Mascarpone	150g	in Würfel schneiden, darüber verteilen

Formen:

Teig ca 1 cm dick oval auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Oberfläche mit den Fingern mehrmals eindrücken.

Grillieren:

Im Gasgrill ca. 20 Min.

1. Gang

Feurige Hähnchenflügel

Hähnchenflügel	40	unter fliessendem Wasser abwaschen, trockentupfen
Salz und Pfeffer Cayennepfeffer		mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen
Hot-Ketchup	2 Tassen	
Honig	10 EL	
Knoblauchzehen	6	
Salz	2 TL	
Sojasauce	6 EL	Den Chili-Ketchup mit Honig, den geschälten und mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen sowie der Sojasauce in einer Schüssel glattrühren.
Fünf Gewürze Pulver	3 TL	
Tabasco	einige Tropfen	Die Glasur mit Fünf Gewürze Pulver, Tabasco, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und die Hähnchenflügel damit bestreichen.

Grillieren:

4 Flügel auf einen Spiess stecken. Auf der Glut garen, während der Garzeit öfter mit der Glasur bestreichen. Dann die Hähnchenflügel anrichten, mit der restlichen Glasur überziehen und

Trio Gemüse

Zucchini	5	
Auberginen	5	einen Deckel wegschneiden, Gemüse mit dem Apfelaushöhler bis knapp auf einen 1cm dicken Rand aushöhlen, Inneres hacken, beiseite stellen
Weissweinessig	wenig	ausgehöhlte Auberginen bestreichen
Peperoni rot und gelb	5	Stiel abschneiden, quer halbieren, entkernen, alles Gemüse zugedeckt kühl stellen
Füllung:		
Olivenöl	2 EL	in einer Pfanne warm werden lassen
Schalotten	4	
Knoblauchzehen	4	beides andämpfen
Maiskörner	2 Dosen	abgetropft
Linsen rot	200gr	
Cayennepfeffer	1 TL	
Gemüsebouillon	1 dl	alles dem Gemüse-Inneren begeben, ca 5 Min mitdämpfen, leicht abkühlen
Eier	4	hartgekocht, grob gehackt
Ricotta	500 gr	zerdrückt
Majoran- oder Oreganoblättchen	4 EL	fein gehackt; alles begeben, mischen, Gemüse füllen, Deckel aufsetzen, auf Grillplatte legen
Pfeffer und Salz		nach belieben

Grillieren:

Schale mit Gemüse auf den Rost über die Tropfschale stellen. Zugedeckt 15-20 Minuten bei mittelstarker Glut grillieren, bis das Gemüse weich ist.

Zwischengang

Zitronenmelissen-Sorbet

Wasser	1 l	
Zucker	350 g	
Zitronenmelissenblätter	reichlich	
Zitrone	1	Saft

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen und erkalten lassen. Soviele Zitronenmelissenblätter in die Flüssigkeit geben, dass diese vom Zuckersirup knapp bedeckt werden. Einen Tag stehen lassen. Absieben. Zitronensaft begeben. Flüssigkeit im Kühlschrank oder Tiefkühl

Hauptgang

Schweinerollbraten mit Füllung

Schweinhals	2 kg	das Fleisch mit dem Messer waagrecht so tief einschneiden, dass man es auseinanderklappen kann.
Salz und Pfeffer		
Majoran	1 EL	
Kümmel	1 EL	
Zitronenschale gerieben	2 EL	Fleisch mit allen Zutaten bestreuen
Knoblauchzehen	3	
Salz	1 TL	Knoblauch und Salz zu einer Paste zerreiben
Sonnenblumenkerne	300 g	fein hacken
Petersilie	1 Bund	
Majoran	1 Bund	Paste, Kernen und Kräuter vermischen
Parmesan gerieben	100 g	untermischen
Gemüsebouillon	1 Tasse	mit der Bouillon zu einer streichfähigen Paste verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen
Olivenöl	0.5 Tasse	
Bier	1 Glas	

Die Masse gleichmässig auf das Fleisch streichen, das Fleisch zusammenrollen und mit Küchenschnur zu einem Rollbraten binden. Rollbraten mit Öl bestreichen.

Grillieren:

Auf dem Grill bei geringer Hitze garen. Während der Garzeit öfters mit Öl und Bier einpinseln.

Panierte Champignons

Champignons	30 mittelgross	
Rotwein	6 EL	
Olivenöl	6 EL	
Knoblauchzehen	2	gepresst
Tomatenpüree	2 TL	
Sambal Oelek	1 TL	
Worcestershiresauce	2 TL	
Oreganoblätter	1 EL	gehackt
Thymianblätter	1 EL	gehackt
Lorbeerblätter	4	

alle Zutaten verrühren; Pilze ca 30 Minuten marinieren. Marinade abstreifen, Pilze mit Mehl bestäuben.

Eier	2	
Bohnenkrautblättchen	4 TL	fein gehackt
Cayennepfeffer	wenig	
Salz	1 TL	Ei bis Salz gut verrühren. Pilze darin wenden.
Paniermehl	100 gr	In Paniermehl drehen, auf Spiesschen stecken, mit Öl beträufeln.

Grillieren:

8-10 Minuten über mittelstarker Glut grillieren; regelmässig drehen.

Gefüllte Zwiebeln

Zwiebeln gross	10	Deckel von den Zwiebeln wegschneiden, bis auf 2 Schichten aushöhlen, beiseite stellen.
Olivenöl	2 EL	Ausgehöltes Zwiebelfleisch fein hacken und in warmen Öl andämpfen
Majoranblättchen	3 EL	gepresst
Halbrahm sauer	3 EL	
Toastbrot	250 gr	ohne Rinde, in Würfeli, geröstet
Salz und Pfeffer		Majoran, Rahm und Würfeli dazumischen, würzen

Masse in Zwiebeln füllen. Deckel aufsetzen, mit Küchenschnur zusammenbinden. Zwiebeln vor dem Grillieren mit Öl bestreichen.

Grillieren:

ca. 40 Minuten über mittelstarker Glut, regelmässig wenden.

Kräuterbutter-Brot

Bauernbrot	2	so in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden, dass es auf der Unterseite zusammenhält
Butter	200 g	
Kerbelblättchen	3 EL	
Thymianblättchen	3 EL	
Salz	1 TL	Butter mit Kräuter mischen und würzen. Kräuterbutter zwischen die Brotscheiben streichen, in Alufolie packen.

Grillieren:

ca. 15 Minuten über mittelstarker Glut, regelmässig wenden.

Tomaten Rucola Salat

Rucola	380 gr	
Tomaten	750 gr	reif, aromatisch
Zwiebeln	3	
Olivenöl	2 dl	
Balsamico-Essig	1 dl	
Senf	1 EL	
Salz und Pfeffer		

Rucola waschen, harte Stiele abschneiden. Blätter in mundgerechte Stücke rupfen. Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze ausschneiden. Tomaten in mundgerechte Stücke zerteilen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Olivenöl, Essig und Senf

Dessert

Orangenflans

Orangen	5	halbiert; Fruchtfleisch mit einem Messer herauslösen, in Würfeli schneiden. Schalen mit der Zitruspresse sauber auspressen. Mit Orangenwürfeli füllen und auf Aluschälchen setzen.
Eier	2	frisch
Halbrahm	1.8 dl	
Orange	1	abgeriebene Schale
Orangenlikör	2 EL	
Maizena	1 EL	
Zucker	4 EL	
Vanillezucker	1 TL	alle Zutaten verrühren, in die Orangenschalen giessen.

Grillieren:

zugedeckt 20-30 Minuten über schwacher Glut, bis die Masse fest wird (nicht kochen).