



B E A N S

. w i r k o c h e n

Grillabend Freitag, 29. Juni 2001

Vorspeisen:

Brätschnitten

300 g Kalbsbrät
50 g Bratspeck
1 Bündel Petersilie
1/2 Teelf. Worcesterhiresauce
wenig Rosmarin frisch
wenig Pfeffer aus der Mühle
ev. andere Gewürze
8 Scheib. Toastbrot

wenn erhältlich die Hälfte Rindsbrät verwenden
Frühstückspeck geräucht, fein hacken
fein hacken

fein hacken

z.B. Bohnenkraut, Majoran, Koriander, Thymian

alles gut vermischen, auf das Brot streichen

Scheiben mit dem Fleisch nach unten auf den heißen Grill legen und schön braun werden lassen

nach Belieben die Rückseite mit Weisswein beträufeln und auch kurz auf den Grill legen

Gemüse-Dip

Karotten, Gurken, Kohlraben, Peperoni,
Blanchiert: Blumen od. Broccoliräschen

Gemüse waschen, schälen, in Stengel schneiden

Dip:

1 Becher Saurer Halbrahm
Aromat
Kräutersalz
Knoblauchpulver
ev. Salatgewürz
ev. Peterli

alles untereinander mischen, je nach gutdünken versch. Gewürze verwenden

Hauptspeisen

Fischpäckli (für 4 Pers.)

12 gr.	Chinakohlblätter	Gemüse nacheinander je 1-2 Min. blanchieren, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, auf Küchentuch auslegen, Rippen der Kohlblätter flachschneiden
3	Lauchblätter, in je 4 feinen Längsstreifen, zum Binden siedendes Salzwasser	

Füllung:

2 Esslf.	Sesam geröstet	alles in einer Pfanne unter ständigem Rühren ca. 5 Min. braten
450 g	Chin. Gemüsefüllung tiefgek.	
1/2 - 1 St.	Chili, entkernt, in feinen Streifen	
1 Esslf.	Zitronenmelissenblätter	
1 Esslf.	Korianderblättchen fein gehackt	
2 Esslf.	Sojasauce	Gemüse würzen, beiseite stellen
50 g	Reisnudeln	
200 g	Fischfilets z.B. Lachs, Beaudroie, Kabeljau	in ca. 1cm grosse Würfel schneiden
1 Esslf.	Zitronensaft	Fisch beträufeln
1/4 Teelf.	Salz und Pfeffer	Fisch würzen, mit Gemüse und Nudeln mischen

Füllen:

Gemüse-Fisch-Mischung auf den Kohlblättern verteilen, Seiten einschlagen, zu Päckli formen, mit Lauchstreifen (oder Küchenschnur) zusammenbinden

Grillieren:

Holzkohलगrill: Ca. 10 Min. über starker Glut anbraten, Päckli an den Rand schieben, oder Rost höher stellen, dann ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze fertig grillieren. Fischpäckli 1 - 2 mal wenden.

Gesamtgrillzeit: ca. 15 Min.

Lamm - Gigot (für 6 - 8 Pers.)

2 - 2 1/2kg Gigot

vom Metzger den Knochen entfernen lassen. Die dickste Stelle so einschneiden, dass das Fleisch überall gleich dick ist.

Rotwein-Marinade:

4 Esslf.	Rotwein	
4 Esslf.	Olivenöl	
2 Knob.z.	gepresst	
1 Teelf.	Tomatenpüree	
1/2 Teelf.	Sambal Oelek	
1 Teelf.	Worcestershiresauce	
1 Esslf.	Oreganoblätter	fein gehackt
1 Esslf.	Thymianblätter	
4 frische	Lorbeerblätter	

Alle Zutaten verrühren, Lorbeer begeben, ziehen lassen

Panierte Champignons

250 g Champignons mittelgross Pilze zugedeckt ca. 30 Min. marinieren. Marinade abstreifen, Pilze mit Mehl bestäuben
1 Port. Rotweinsteinmarinade
wenig Mehl

Panade:

1 Ei frisch Ei bis und mit Salz gut verrühren. Pilze darin wenden.
2 Teelf. Bohnenkrautblättchen fein gehackt
wenig Cayennepfeffer
1/2 Teelf. Salz In Brösmeli drehen, mit Oel beträufeln.
50g Brösmeli od. Paniermehl
1 Esslf. Oel

Grillieren: 8 - 10 Min. über mittelstarker Glut, regelmässig wenden.

Zucchini-Scheiben

Zucchini in Scheiben schneiden, würzen, mit wenig Oel beträufeln, grillieren

Kartoffeln in Alu-Folie

Kartoffeln mit einer Gabel mehrmals einstechen, einzeln in leicht gefettete Foien packen.

Grillieren: 50 - 60 Min. über schwacher Glut. Kartoffeln gelegentlich wenden.

Schweinehals vom Grill

ca. 1 kg Schweinshals

Marinade:

2 Esslf. Oel alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren und
2 Esslf. Senf (scharf) das Fleisch rundum bestreichen. Mindestens über
1 Knoblauchzehe gepresst Nacht im Kühlschrank liegen lassen, vor dem
1 Lorbeerblatt fein gehackt Grillieren mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kugelgrill
1/2 Teelf. Rosmarin ca. 1 1/2 Std. grillieren, hie und da mit der restlichen
1/2 Teelf. Thymian Marinade bepinseln, ev. Mit Weisswein beträufeln,
1/2 Teelf. Paprika in die Bratschale etwas Weisswein geben und frische
1/2 Teelf. Streuwürze Kräuter hineinlegen
Pfeffer schwarz aus der Mühle
1 Esslf. Weisswein

das Fleisch ist durchgebraten bei 85 Grad

nach dem Grillieren den Braten in Alufolie und Zeitungspapier legen und ca. 1/4 Std. ruhen lassen

Tomaten mit Käse und Speck

Tomaten quer halbieren, Käse und Speck darauflegen, ev. Wenig würzen mit Basilikum und Aromat

Maiskolben

Chapatis

250 g	Halbweissmehl	Alle Zutaten bis und mit Koriander in einer Schüssel mischen. Bratbutter und Wasser begeben, kneten bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
1/2 Teelf.	Salz	
1/2 Teelf.	Kümmel und Korianderpulver	
1 Esslf.	Bratbutter, weich	
ca. 1 dl	lauwarmes Wasser	

Formen: Teig in 8 Port. Teilen, ca. 2 mm dick oval auswallen.

Grillieren: beidseitig ca. 1 Min. über mittelstarker Glut.

Bananen mit Speck

Dessert

Flambierte Oepfelringli

Apfelringe schneiden und mit Honig oder Rohrzucker marinieren. In Mandelsplitter wenden und kurz grillieren. Anschliessend mit Calvados flambieren... Dazu passt Glace oder Vanillecreme.

Es kann auch mit Kirschen, Pfirsich, Birnen, Bananen Ananas etc. gemacht werden.

Weine

Begrüssung:	Zwetschgenwein	Fam. Troxler, Untereggen
Vorspeise:	Chardonnay	Kendall-Jackson, (California) Landi
Hauptspeise:	Cabernet Sauvignon	Kendall-Jackson, (California) Landi
Dessert:	Muscat Canelli	Kendall-Jackson, (California) Landi