

Rezepte 26. Kochabend MKCM 17.07.2014

Vorspeise

Geräucherter Plankenlachs von der Zedernplanke mit Ceviche-Marinade

Zutaten für 4 Personen: Lachs mit Haut (ca. 125 g pro Person), Zedernplanken, Öl, Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Die Zedernplanken mindestens 2 Stunden vorher in Wasser legen.

Lachs unbedingt mit Haut kaufen, dann klebt der Fisch nicht an der Planke fest. Planken leer über die Glut ziehen, wenn sie anfangen zu rauchen, bisschen einölen, und den Lachs drauflegen.

Die Glut darf nicht zu heftig sein, da sonst die Planken zu schnell Feuer fangen. je nach Größe der Lachsstücke dann 15-20 Minuten räuchern.

Mit Ceviche oder Mayonnaise servieren.

Ceviche

Zutaten für 4 Personen: Blattkoriander (alternativ glatte Petersilie), 3 Tomaten, 1 Chili-Schote, 1 Limette, 1 Zwiebel, Olivenöl, Salz, Pfeffer, und Zucker

2 Tomaten in eine Schale reiben, Limette auspressen, Zwiebel ganz fein würfeln, Chili-Schote entkernen und fein würfeln. Letzte Tomate entkernen, und das Fleisch fein würfeln. Koriander grob hacken.

Alles vermengen und abschmecken. Zuerst mal die Hälfte des Limettensaftes verwenden. Die Säure der Limette soll durch Zucker etwas gemildert werden, ohne dass die Soße zu süß wird.

Gruß vom Grill

Hot Buffalo Wings

Zutaten für 4 Personen: 16 Chicken Wings, ca. 150g Butter, 1 EL Zwiebelgranulat, 1 EL Knoblauchgranulat, 2 EL braunen Zucker, 4 EL Apfelessig, Sriracha-Soße (Scharfe asiatische Chili-Soße), Cayenne-Pfeffer nach Belieben, Tabasco nach Belieben

Zubereitung:

Chicken Wings ungewürzt 30-45 Minuten im Kugelgrill indirekt grillen (Alternativ bei 160 Grad im Ofen) Wings dann direkt knusprig grillen (Alternativ in der Pfanne anrösten oder mit Backofengrill bräunen)

Soße für die Wings: für 16 Chicken Wings ca. 150g Butter schmelzen 1 EL Zwiebelgranulat 1 EL Knoblauchgranulat 2 EL braunen Zucker 4 EL Apfelessig Sriracha-Soße (Scharfe asiatische Chilli-Soße) Cayenne-Pfeffer, nach Belieben Tabasco, nach belieben

Alles zusammen im Topf zu einer Soße aufkochen. Die Chicken Wings nach dem Grillen am Gelenk halbieren und in die Soße werfen. Von allen Seiten marinieren, und dann im Backofen (Hautseite nach oben) bei voller Temperatur 10-15 Minuten Grillen.

Hauptgericht

Kachelfleisch vom schwäbisch-hällischem Schwein mit BBQ-Ofenkartoffeln

Zutaten für 8 Personen: 1,6 kg Kachelfleisch

Kachelfleisch ist das Fleisch, das als "Abfall" beim Auslösen des Schinkens abfällt. Die Stücke sind unregelmäßig groß, sind aber schön fettdurchzogen und zart wie das Filet vom Schwein. Die Stücke werden zuerst indirekt etwas an gegrillt. Hier tritt das erste Fett aus, und reduziert beim direkten Grillen ein wenig den Rauch.

Sind die Stücke an gegrillt, dann über die Glut ziehen, und Röst-Aromen erzeugen. Danach wieder im indirekten Bereich lagern, bis Sie serviert werden. Zu trocken können die Stücke fast nicht werden. Zart rosa sind sie aber perfekt. Gewürzt werden die Stücke nur mit Pfeffer und Fleur du Sel.

Ofenkartoffeln

Zutaten für 8 Personen: Nezt kleiner Kartoffeln, 2 TL Paprikapulver (ersatzweise Cayenne-Pfeffer, sollten es scharf werden), 2 TL Kreuzkümmel gemahlen, 4 TL Zwiebelgranulat, 4 TL Knoblauchgranulat, 4 TL Rauchsatz, Öl
Alle Teelöffelangaben nicht gehäuft

Zubereitung:

kleine Kartoffeln vierteln, Gewürze vermischen, Kartoffeln in eine Schüssel geben,

und mit Öl benetzen. Dann die Gewürze dazu.

Alles vermischen, und die Kartoffeln auf ein Backblech mit Backpapier geben. Bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca. 1 h

Knoblauch-Mayonnaise

Zutaten für 4 - 8 Personen: 1 Knoblauchzehe, 2 Eigelbe, Senf, Zitronensaft, Rapsöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Senf, Salz, Pfeffer, geriebener Knoblauch, Zitronensaft und die beiden Eigelbe in die Schüssel geben. Mit dem Stabmixer mit Schneebesenaufsatz verrühren. Dann während der Mixer weiterläuft das Rapsöl in einem dünnen Strahl in die Masse laufen lassen.

Anfangs eher langsam, wenn schon mal etwas Mayonnaise emulgiert ist, kann man etwas mutiger werden :)

Am Ende etwas Olivenöl zugeben. Das dient dem Geschmack. Mayonnaise aus reinem Olivenöl wird immer leicht bitter, deshalb Rapsöl.

Sollte beim verrühren die Mayonnaise diese beginnen sich wieder zu trennen, hat man zwei Möglichkeiten:

Einen kleinen Schuss heißes Wasser dazugeben, oder neu ansetzen, und die geronnene Mayonnaise zu dem neuen Ansatz später dazugeben.

Nachtsch

Venezianische Bananen-Schoko-Gondeln vom Grill

Zutaten: Je Person 1 Banane (nicht zu krumm), Schokolade mit mindestens 60% Kakao, Himbeeren als Deko, je Banane einen Zahnstocher

Zubereitung: Bastelstunde für Männer ;-))

Es wird ein scharfes Spitzes Messer benötigt. Die Banane soll wie eine Gondel im Wasser stehen, also die beiden Bananenenden zeigen nach oben!

Schale am Boden der Gondel etwas gerade schneiden, damit die Gondel später im Grill nicht umfällt. Nicht ins Fruchtfleisch schneiden.

Wenn die Banane aufrecht steht, mit der Spitze eines scharfen Messers die Schale Rechts und Links einritzen, am unteren Ende der Banane durchtrennen und dann nach oben zusammenrollen. Die Rolle mit dem Zahnstocher fixieren.

Nun in den offenen Teil der Banane ein dreieckige Furche schneiden, in der anschließend die Schokolade in feinen Streifen gelegt wird. Nicht zu viel Schokolade, da diese sonst nur ausläuft.

Die Gondel kommt nun 10-15 Minuten indirekt bei ca. 100 Grad in den Grill/Backofen Am Ende 2-3 Himbeeren als Gäste der Gondel platzieren.