

>>>BBQ-KOCHKURS<<<

Grillen für Geniesser



Dozenten:

Adriano R. Colella / Küchenmeister

Nico Salzer / Koch – Ausbilder

BBQ MENU



Die Kunst des Gastgebens...

Num01 April 12, 2019

Rosa gegartes South American Roast Beef

Sparribs mit Western-Rub

Auf Zedernholz gegrilltes Lachsfilet

Rosmarin-Pell-Kartoffeln

Gegrilltes Spargel-Zucchini-gemüse

Zweierlei gegrillte Foccacia

STYLISH

In daily life

Limetten-Knoblauch-Aioli

Tomaten-Relish

Muschel-Pasta-Salat

Garten-Kräuter-Butter

Getrocknete Tomaten-Butter

GRILLEN
für Geniesser

2019



REZEPTE

ROAST BEEF:

Vor-/Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Methode: Indirekt

1,5 Kg Roast Beef

Salz, Pfeffer

Rosmarin & Thymian

1. Das Rindfleisch säuber und überflüssiges Fett und Sehnen entfernen.

Das Roast Beef als Ganzes mit Salz einreiben. Den Grill geschlossen auf volle Kraft vorheizen. Das Roast Beef im Ganzen auf dem Grill rundherum scharf anbraten.

2. Jetzt das Roast Beef bei indirekter Hitze ca. 60 Minuten bei 80 Grad garen. Hierfür das Roast Beef auf einem Beet aus Thymian und Rosmarin legen und belegen, am besten auf dem warmhalterost des Grilles. Wenn vorhanden kann man ein Fleischthermometer verwenden, somit kann man den perfekten Garpunkt des Gargutes abpassen (Rosa 58 - 60 Grad).

3. Das fertig gegarte Fleisch vom Grill nehmen und etwas ruhen lassen. Das Rindfleisch je nach Gericht oder Anlass in dünne, dickere Scheiben tranchieren. Am Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer aromatisieren.

SPARERIBS MIT

WESTERNRUB:

Vor-/Zubereitungszeit: 110 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

8 Zitronen

300 ml Cola

2 TL Knoblauchpulver

2 TL Zwiebelpulver

2 TL Pfeffer, 1 TL Salz

2 TL Chilipulver

1-2 TL Kreuzkümmel

3 TL Paprika, 2 TL Cayenne

125 ml Sojasauce, 60 ml Sherry

120 ml Ketchup

3 grillfertige Spareribs 2,3 Kg

1. Cola bei mittlerer Hitze auf ein Drittel sirupartig einkochen. Alle Gewürze mischen. Sojasauce, Sherry, Ketchup, und reduzierte Cola mit 2-3 EL der Würzmischung verrühren.

2. Spareribs abbrausen, trocken tupfen und in eine große Schüssel legen. Gleichmäßig mit der Marinade bepinseln, abdecken im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Ribs mindestens 30 Minuten vor dem Grillen bei Zimmertemperatur stehen lassen. Grill anheizen. Spareribs am Rand des Rostes bei niedriger Temperatur (indirekte niedrige Hitze bei geschlossenem Deckel) 90-120 Minuten grillen. Dabei die Ribs mehrmals wenden und öfter mit der übrigen Marinade bepinseln. Am Ende der Garzeit Rippenstücke in Portionen teilen.

LACHSFILET AUF

AUF ZEDERNHOLZ:

Vor-/Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 8 Portionen

800 g Lachsfilet

Zedernholz

Meersalz & Pfeffer

1 Chili Schote

Olivenöl, extra vergine

Rohrzucker

1 Zitrone, 1 Limette

1. Zedernholz einige Stunden wässern.

2. Gewürzen (Zitronenabrieb, Meersalz, Pfeffer, Rohrzucker, frischer Chili) in einem Mörser zur einer Gewürzmischung Mörsen.

3. Lachsfilet würzen und mind. 2 Stunden einziehen lassen.

4. Filet mit der Hautseite nach unten auf das Holz legen.

5. Holzbrett auf den Grillrost legen und Deckel schließen. Bei geschlossenem Deckel ist der Lachs in etwa 25 Minuten fertig.

6. Der Lachs kann dann am Zedernholz mit Limetten garniert serviert werden ggf. mit etwas Olivenöl beträufeln.

Rezepte by:



REZEPTE

ROSMARIN-PELL- KARTOFFELN:

Vor-/Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten für 4 Personen

1 Kg kleine, festkochende Kartoffeln
0,5 Knoblauchknolle
1 Bund Rosmarin
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Butter
Salz
1 Lorbeerblatt
Alufolie

1. Pellkartoffeln im gesalzenem Wasser mit Lorbeer ca. 10-15 Minuten bissfest kochen, abschütten und kurz auskühlen lassen. Grill vorheizen.
2. Butter vierteln und auf 4 Stücke Alufolie verteilen. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und zu den Butterstücken geben. Einige Kartoffeln auf das Butterstück legen mit Meersalz, Pfeffer und einer zerdrückten Knoblauchzehe würzen. Anschliessend die Folie zu einem Bonbon verschließen.
3. Folienkartoffeln unter gelegentlichem wenden ca. 20 Minuten weich grillen.

TIPP: Karoffeln mit Tomate-Relish oder Aioli servieren.

SPARGEL-ZUCCHINI

GEMÜSE:

Vor-/Zubereitungszeit: 25 Minuten
Zutaten für 4 Personen

500 g Spargel, grün
Salz & Pfeffer
3 EL Olivenöl
1 EL Balsamico weiß
1 TL Senf
Prise Zucker
Bund Petersilie
1 Zehe Knoblauch
2 Zucchini

1. Das untere drittel des Grünen Spargel schälen und am Ende 1 cm abschneiden. Dicken Spargel ggf. halbieren damit er beim Grillen besser durchgart.
2. Für die Marinade Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken tupfen anschliessend fein hacken. Olivenöl, Balsamico, Senf, Knoblauch, Petersilie zu einer sämigen Marinade verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden am besten schräge Schnittform.
4. Spargel und Zucchini auf dem Grillrost gar grillen und anschleissend heiß mit der Marinade mischen.

Rezepte by:



REZEPTE

LIMETTEN-AIOLI:

Vor-/Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Knoblauchzehen

2 Eigelb

Salz & Pfeffer weiß

200 ml Olivenöl

1 EL Limettensaft

1 Msp. abgeriebene Limettenschale

1. Knoblauch schälen und mit dem dem zerkleinerer hacken. Eigelbe, Salz und Pfeffer gründlich unterrühren. Dann das Olivenöl mit dem Schneebesen zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterrühren.

2. Wenn die Aioli dickcremig ist, Limettensaft zugeben. Aioli nochmals mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken.

3. Zugedeckt bis zum servieren kühl stellen.

TOMATEN-RELISH:

Vor-/Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 20 Portionen

680 ml Ajvar (Gemüsekaaviar)

2 große Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 Chilischote

4 El Olivenöl

400 g Tomatenmark

Salz & Pfeffer

2 TL Honig

1 Bund Petersilie

1. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Chilischote waschen und ebenfalls klein hacken.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Chilischote mit Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl anschwitzen, das Tomatenmark unterrühren.

2. Das Ajvar hinzufügen und bereits mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

3. Die Relishmasse abkühlen lassen und zum Schluss gehackte Petersilie zugeben somit bleibt sie grün und gart nicht nach.

***TIPP:** Das Relish lässt sich sehr gut in Einweggläsern aufbewahren, somit haben Sie für einen spontanen Grillabend was besonderes parat.*

MUSCHELPASTA-SALAT:

Vor-/Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 8 Personen

300 g Muschelpasta

2 Knoblauchzehen

150 g getrocknete Tomaten

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 grüne Paprika

1 Hand voll schwarze Oliven

1 Hand voll Basilikumblätter

250 g Babymozzarella

6 El Olivenöl

3 EL weißer Balsamicoessig

Salz & Pfeffer aus der Mühle

1.Die Pasta in sprudeldem Salzwasser ungefähr nach Packungsangabe kochen. Sie können 1-2 Minuten länger im Wasser bleiben, als die „al dente“ Anabe. 3 Minuten bevor die Nudel fertig sind, geben Sie die ungeschälten Knoblauchzehen mit ins Kochwasser. Dadurch wird der beißende Geschmack des Knoblauchs abgemildert. Dann geben Sie alles in einen Sieb und schrecken die Pasta mit kaltem Wasser ab. Den Knoblauch fischen Sie heraus.

2.Die Paprika im ganzen auf dem Grillrost rundherum dunkel anrösten, anschliessend in eine Schüssel geben und mit Plastikfolie überziehen, damit die Paprika schwitzt und sich die Haut löst. Zwischenzeitlich können Sie die Tomaten schneiden.

3.Die Paprika nach einiger Zeit in der abgedeckten Schüssel bearbeiten. Die Haut und das Kernhaus der Paprika entfernen und die Paprika würfeln.

4.Den Knoblauch schälen, grob schneiden und mörsern zusammen mit einem Teelöffel Salz mörsern. Anschliessend mit Olivenöl, Balsamico, Pfeffer verrühren und Abschmecken.

5.Den Pastasalat nun mit allem Zutaten vermischen, auch den Babymozzarella Basilikum, und die Oliven zugeben und nochmals abschmecken.



REZEPTE

TOMATEN-KNOBLAUCH-

BUTTER:

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 16 Personen

500 g weiche Butter

150 g getrocknete Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone (Bio)

Prise Zucker

Salz & Pfeffer

Gemahlen Kreuzkümmel

Chilipulver

1. Weiche Butter in eine Schüssel geben. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln, zur Butter geben. Knoblauch abziehen, dazu pressen oder fein würfeln und mit Salz fein reiben. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben. Zitronenschale, Zucker und Gewürze zugeben, alles gut vermischen. Butter auf ein Stück Alufolie oder Plastikfolie legen, zur Rolle formen. In die Folie wickeln und kühlen.

GARTEN-KRÄUTER-

BUTTER:

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 16 Personen

500 g weiche Butter

150 g Kräuter

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone (Bio)

Salz & Pfeffer

Prise Zucker

1. Weiche Butter in eine Schüssel geben. Gartenkräuter waschen und trocken lassen, fein hacken, zur Butter geben. Knoblauch abziehen, dazu pressen oder fein würfeln und mit Salz fein reiben. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben. Zitronenschale, Zucker und Gewürze zugeben, alles gut vermischen. Butter auf ein Stück Alufolie oder Plastikfolie legen, zur Rolle formen. In die Folie wickeln und kühlen.

Kräuter: Bitte wählen Sie Kräuter nach Ihrem Geschmack oder Vorliebe. Es eignen sich Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Rosmarin, Bärlauch, Thymian, Basilikum, Dill und viele mehr.

GRUNDTEIG- FOCCACIA:

Vor-/Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten für 12 Brötchen

500g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

5 EL Olivenöl

1 EL Meersalz

1. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe, Öl, Salz und 250 ml lauwarmes Wasser hinzufügen, alles kräftig mit den Händen verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in der Schüssel zugedeckt an einem Warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen. Dann Focacce nach gewünschter Variante fertigstellen.

Variante 1: Focaccia mit Kapern und Knoblauch

4 Knoblauchzehen, 0,5 Bund Petersilie, 1 Glas eingelegt Kapern (125g), 2-3 EL Olivenöl

1. Teig, wie im Grundrezept zubereiten. Knoblauch abziehen, fein hacken. Petersilienblätter hacken. Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Alles zum Teig geben, gut durchkneten. In 12 Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu ovalen Fladen formen. 15 Minuten gehen lassen. Eine kleine Mulde in die Flade drücken. Fladen auf den Grill bei geschlossenem Deckel 20-25 Minuten backen. Fladen vom Grill nehmen, mit Öl beträufeln und servieren.

Variante 1: Focaccia mit Kräuter und Oliven

1 Zweig Rosmarin, 3 Zweige Thymian, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 50g schwarze Oliven (entsteint), 50g grüne Oliven (entsteint), 2-3 EL Olivenöl

1. Wie bei Variante 1 verfahren (alles zerkleinern und mit dem Grundteig Vermengen).



ZUTEILUNG

SÜDAMERIKANISCHES ROAST BEEF:

SPARRIBS MIT WESTERN-RUB:

LACHSFILET AUF ZEDERNHOLZ:

ROSMARIN-PELL-KARTOFFELN:

GEGRILLTES GEMÜSE:

ZWEIERLEI FOCCACIA:

LIMETTEN-AIOLI & TOMATEN-RELISH :

MUSCHELPASTA-SALAT:

VERSCHIEDENE KRÄUTERBUTTER:

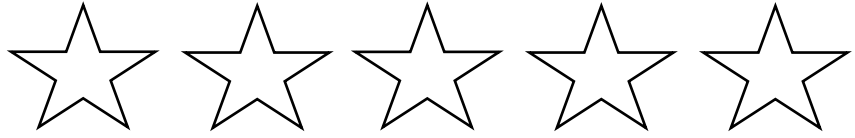


TISCH RICHTIG EINDECKEN



BEWERTUNG

REZEPTAUSWAHL:



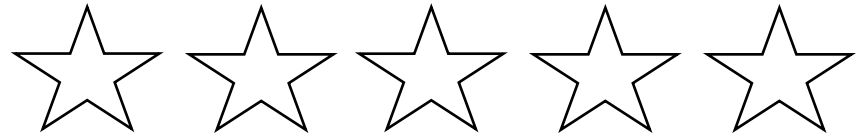
GESTALTUNG DES KURSES:



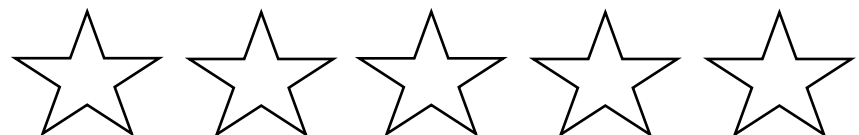
LERNINHALT DES KURSES:



PREIS, LEISTUNG DER LEBENSMITTEL:



GETRÄNKEAUSWAHL:



VERBESSERVORSCHLAG:

Wir bedanken uns für euer Mitwirken damit wir unsere Leistungen verbessern können!





UNSERE WEINEMPFEHLUNG



**2016 Feudi di San Marzano
"I tratturi" Primitivo IGT**
*Lila Farbe mit einem Hauch von
schwarz-lila. Intensiv und anhaltend,
fruchtig, mit Anklängen von Cassis
und einem Hauch von Thymian.*



**Feudi di San Marzano, Tratturi
Rosato Salento IGT, 2015**
*Intensives Bouquet - mit Noten von
Kirsche, Rose und Granatapfel. Am
Gaumen vollmundig, frisch und
ausgewogen.*



**Feudi di San Marzano, Tratturi
Bianco Salento IGT, 2016**
*Unglaublich fruchtig mit Aromen
von Pfirsich und Passionsfrucht aber
auch Anklänge an exotischen
Früchte, wie z.B. ein Hauch
Mandarine ist spürbar.*