

BBQ – 3 Gang Menü

(4 Personen)

Dorade auf mediterranen Brotsalat

| | | |
|-----|----|--|
| 4 | St | Doradenfilet (geschuppt und entgrätet) |
| 1 | St | Oliven Ciabatta |
| 10 | St | Kirschtomaten |
| 50 | g | Kapern |
| 100 | g | Schwarze Oliven |
| 2 | St | Schalotten |
| 2 | St | Limetten |
| 100 | g | getrocknete und in Öl eingelegte Tomatenzungen |
| 200 | g | Rucola |
| 100 | ml | Sherrydressing |

frischer Basilikum, Olivenöl, Alten Balsamico-Essig

Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch, Rosmarin, Thymian

- Oliven Ciabatta in dünne Scheiben schneiden und dann würfeln
- Kirschtomaten vierteln; Kapern halbieren; Schwarze Oliven in Ringe schneiden; Schalotten, getrocknete Tomaten und Basilikum in Streifen schneiden; Limetten filetieren
- Wenn alles geschnitten ist und der Grill auf Temperatur gebracht ist, dann eine Eisenguss-Pfanne auf den Grill stellen (damit diese schon mal heiß wird)
- Anschließend die Doraden Filets mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Doradenfilet mit der Hautseite (nach unten) zuerst auf den Grill legen, bis sie zu zweidrittel gaar ist, dann umdrehen
- währenddessen die Dorade grillt, Olivenöl in die Pfanne geben und die Ciabatta-Würfel anbraten
- wenn die Würfel goldbraun sind aus der Pfanne nehmen, neues Olivenöl rein und dann Schalotten, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten leicht anbraten
- Die Limettenfilet dazu und das Ganze mit dem Sherrydressing ablöschen
- das geröstete Ciabatta ,Rucola und Basilikum dazugeben und vermengen
- Jetzt die Dorade vom Grill nehmen
- Den Brotsalat auf dem Teller anrichten, die Dorade darauf legen und das Ganze mit einem Spritzer Altem Balsamicoessig abrunden und mit ein paar Blättern Basilikum garnieren

Im Ganzen gegrillter Kalbsrücken mit Portweinjus

dazu sautierte Pfifferlinge und Polentaschnitte

| | | |
|-----|----|--------------------------------------|
| 600 | g | Kalbsknochen |
| 1 | St | Karotte, Sellerie, Lauch, Schalotten |
| 500 | ml | Portwein (rot) |
| 500 | ml | Rotwein |

Pfefferkörner, Senfkörner, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Piment, Salz, Knoblauch, Tomatenmark, Braunen Rohrzucker

- Kalbsknochen in einem Topf rösten
- Währenddessen Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel grob würfeln
- Karotte, Sellerie, Schalotten zu den Knochen geben und mit anrösten (bis sie eine gut dunkle Farbe haben), anschließen den Lauch dazu geben (nicht zu dunkel werden lassen sonst wird er bitter)
- Gewürze(nach Bedarf), 1 EL Tomatenmark, 1 EL Brauner Rohrzucker zugeben und mit anrösten
- das Ganze immer wieder (nach und nach) mit Rotwein und roten Portwein ablöschen und reduzieren lassen
- letztendlich mit Wasser aufgießen und schön langsam köcheln
- Nach ca. 3 Stunden abpassieren
- anschließend den Sud wieder aufstellen und reduzieren lassen, bis der gewünschte Geschmack und die Konsistenz erreicht ist
- Final mit Salz und Pfeffer abschmecken

| | | |
|-----|----|---------------------|
| 500 | ml | Milch |
| 125 | g | Grieß |
| 30 | g | Butter |
| 100 | g | geriebenen Parmesan |

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen
- Grieß einrühren, ca. 20 Minuten ununterbrochen weiterrühren bis die Polenta gar ist, anschließend Parmesan unterrühren
- Etwa 2 cm dick auf ein Blech mit Backpapier verstreichen und abkühlen lassen
- nach dem Abkühlen kann man die Polenta in die gewünschte Form ausstechen oder schneiden
- Die Polenta parallel grillen, wenn die Pilze in der Pfanne zubereiten werden

600 g Kalbsrücken (im Ganzen)

Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Butter, Olivenöl

- Den Kalbsrücken abziehen (von Sehnen und Fett befreien)
- Dann der Länge nach halbieren und mit einem Küchengarn in Form binden
- das Fleisch mit Olivenöl einreiben und mit Salz, Pfeffer würzen
- Die Stränge dann auf den Grill legen und rund herum scharf angrillen
- Anschließend den Kalbsrücken mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter in Alufolie eingeschlagen
- nun das Fleisch bei mittlerer Hitze und ständigem Wenden auf dem Grill so lange garen, bis der Kalbsrücken eine Kerntemperatur von 54 Grad Celsius hat

1 kg Pfifferlinge

1 St Schalotte

Petersilie, Butter, Salz, Pfeffer, Olivenöl

- In der Zeit wo das Fleisch auf dem Grill liegt, bereiten wir die Pilze vor
- Pfifferlinge mit einem Messer putzen
- Schalotten in Würfelchen schneiden, Petersilie fein hacken
- Wieder eine Eisenguss-Pfanne auf den Grill stellen, damit sie Temperatur bekommt
- Pilze in der Pfanne mit etwas Olivenöl anziehen, Schalotten zugeben und das ganze schön anbraten
- anschließen das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen
- mit Butter und Petersilie abrunden

In Aromaten geschmorter Weinbergpfirsich mit Buttermilchespuma

| | | |
|-----|-------|---------------|
| 500 | g | Buttermilch |
| 200 | g | Sahne |
| 120 | g | Puderzucker |
| 1 | St | Vanilleschote |
| 3 | Blatt | Gelatine |

- Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einlegen
- Vanilleschote der Länge nach halbieren und auskratzen
- Buttermilch, Sahne, Puderzucker und Vanille in einen Topf geben und erhitzen (bis sich der Puderzucker aufgelöst hat)
- Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit einrühren
- Alles in eine ISI-Flasche (1 Liter Flasche) geben und abkühlen lassen
- 3 ISI- Kapseln (Gas) zugeben und ca. 10 Minuten stehen lassen und vor dem anrichten gut aufschütteln

| | | |
|----|----|--|
| 4 | St | Weinbergpfirsiche |
| | | brauner Rohrzucker, Thymian, weißer Portwein, Butter |
| 80 | g | Marzipan |
| 20 | g | Mandelgrieß |
| 1 | | Orangenzesten (von ½ Orange) |
| 1 | cl | Grand Marnier oder Cointreau |
| 1 | EL | Puderzucker |
| | | Beeren, Minze |

- Weinbergpfirsiche quer halbieren und den Kern entfernen
- Marzipan, Mandelgrieß, Orangenzesten, Grand Marnier und Puderzucker verkneten
- Von der Marzipanmasse vier gleich große Kugeln machen
- Die Weinbergpfirsich mit der Marzipankugel füllen
- Mit brauner Rohrzucker, Thymian, weißer Portwein und Butter die Weinbergpfirsiche marinieren und in Alufolie einpacken
- Das Pfirsichpaket auf den Grill legen und so lange schmoren bis sie schön weich sind
- Anschließend die Pfirsiche auf ein Teller legen, den Buttermilch-Espuma aufsprühen und mit Beeren und Minze ausgarnieren