



REZEPTE

INHALT

INHALT	2
PINSA AUS DEM HOLZOFEN MIT TOMATEN-BASILIKUM SUGO, WILDKRÄUTER, BÜFFELMOZZARELLA & SERRANO SCHINKEN	4
LACHSFILET IM BUTCHER PAPER MIT BUNTEM GEMÜSE, PETERSILIEN-PESTO & PINIENKERNEN	6
TOMAHAWK STEAK VOM WEIDERIND MIT OLIVENÖL & GEWÜRZSALZ.....	7
GANZER GEBACKENER BLUMENKOHL MIT HACKFLEISCH, BACON & WARMER CHEDDAR-CREME.....	8
PASTASALAT MIT GRÜNEN ERBSEN, MINZE & GEGRILTEM BROKKOLI	9
KARTOFFEL-SPITZKOHL-GRATIN MIT SCHAFSKÄSE & KIRSCHTOMATEN.....	10
APFELCRUMBLE MIT HIMBEER-COULIS & ZITRONENEIS.....	11

MENÜ

Pinsa aus dem Holzofen mit Tomaten-Basilikum Sugo,
Wildkräuter, Büffelmozzarella & Serrano Schinken

*

Lachsfilet im Butcher Paper mit buntem Gemüse,
Petersilien-Pesto & Pinienkernen

*

Tomahawk Steak vom Weiderind mit Olivenöl & Gewürzsalz

*

Ganzer gebackener Blumenkohl mit Hackfleisch,
Bacon & warmer Cheddar Creme

*

Pastasalat mit grünen Erbsen, Minze & gegrillter Brokkoli

*

Kartoffel-Spitzkohl-Gratin mit Schafskäse & Kirschtomaten

DESSERT

Apfelcrumble mit Himbeer-Coulis & Zitroneneis

PINSA AUS DEM HOLZOFEN MIT TOMATEN-BASILIKUM SUGO, WILDKRÄUTER, BÜFFELMOZZARELLA & SERRANO SCHINKEN

1 Teig anfertigen

Mehle und Wasser kurz mischen und zugedeckt 20-30 Minuten gehen lassen. Hefe, Sauerteig, Olivenöl und Salz zugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 5-8 Minuten auf niedrigster, dann 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen Teig kneten. Der Teig ist gut geknetet, wenn er sich ohne zu reißen in die Länge ziehen lässt (Fenstertest). Dies kann je nach Küchenmaschine und Mehlsorte unterschiedlich lange dauern.

Den Teig 20-40 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen, dann 24-72 Stunden luftdicht verschlossen im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Zubereitung Pinsateig

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in vier gleich große Stücke teilen. Zu Kugeln formen, gut abdecken oder verschließen und bei Raumtemperatur ca. 4 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Wer möchte, kann die Teiglinge vorher mit etwas Olivenöl bestreichen, damit sie nicht austrocknen.

3 Grill vorheizen

Den Grill auf volle Temperatur bringen. Mindestens aber 250°C.

Den Pizzastein mindestens 30 Minuten vor dem Backen auf den Grill legen.

Zutaten

450 g Pizzamehl
75 g Reismehl
(plus etwas mehr für die Arbeitsfläche)
ca. 350 g Wasser
30g Sauerteig
2 g frische Hefe
15 g Olivenöl
12 g Salz

Zutaten

Fertigen Pizzateig
etwas Olivenöl

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill
Pizzastein

Grilleinstellung

mindestes 250°C

5 Soße und Beilage zubereiten

Tomaten, Salz und Olivenöl mit den Händen zu einer stückigen Soße zerdrücken.

Basilikum waschen, trockenschütteln, ca. 2/3 der Blättchen grob zerrupfen und unterrühren.

Zutaten

1 (ca. 400g) Dose ganze, geschälte Tomaten
7 g Salz
1 Handvoll Basilikum-Blättchen
Olivenöl

6 Pinsa formen

Die Arbeitsfläche kräftig mit Reismehl bestäuben. Je einen Teigklumpen auf die Arbeitsfläche legen und mit den Fingern zu einem länglichen Fladen formen. Darauf achten, dass der Teig nirgends kleben bleibt. Außen einen etwas höheren Rand stehen lassen.

Zutaten

Reismehl
Teigling
Fertige Soße
100g Serrano-Schinken
200g Büffel-Mozzarella

Den geformten Teigkuchen auf ein bemehltes Pizzablech legen.

Mit Sauce bestreichen Büffelmozzarella & Serrano-Schinken belegen.

Equipment

Pizzaschaufel

7 Pinsa backen

Die Pinsas nacheinander ca. 5-6 Minuten knusprig backen. Die Backzeit kann je nach Grilltemperatur variieren.

Equipment

Grill
Pizzastein

Zutaten

Pinsa

8 Servieren

Die fertige Pinsa aus dem Ofen nehmen. Restliche Basilikumblätter grob zupfen und Wildkräuter auf der Pinsa verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Anschließend servieren.

Zutaten

etwas Olivenöl
Restl. Basilikum
70g Wildkräuter

LACHSFILET IM BUTCHER PAPER MIT BUNTEM GEMÜSE, PETERSILIEN-PESTO & PINIENKERNEN

1 Grill vorheizen

Heizen Sie den Gas- oder Holzkohlegrill auf eine indirekte Temperatur von ca. 180°C vor

2 Petersilien-Pesto

Alle Zutaten in einem Mixer geben und zu einer Creme mixen.

Anschließend das Gemüse kleinschneiden und mit dem soeben erstellten Pesto vermengen

3 Lachsfilet vorbereiten

Das Lachsfilet in Butcher Paper einschlagen und mit etwas Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Nun das Gemüse-Petersilien-Pesto darüber verteilen und gut mit dem Butcher Paper verschließen

4 Grillen und servieren

Das Päckchen für 20 Minuten bei ca. 200°C garen und im Anschluss servieren.

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill

Grilleinstellung

200°C, indirekt

Zutaten Pesto

1 Bund Petersilie
2 Knoblauch Zehen
Limettensaft
Salz/Pfeffer
80g Pinienkerne
200ml Olivenöl
120g Parmesan

Zutaten

1 Bund grüner Spargel
Frühlingslauch
2 Tomaten
1 rote Paprika
250g Champignons

Zutaten

1 Seite Lachs
Limette
Salz/Pfeffer
Butcher Paper

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill

Zutaten

Lachs im Butcher Paper

Grilleinstellung

200°C, indirekt

TOMAHAWK STEAK VOM WEIDERIND MIT OLIVENÖL & GEWÜRZSALZ

1. Olivenöl

Das Steak von allen Seiten mit Olivenöl und Gewürz-salz einreiben.

Zutaten

Tomahawk vom Weiderind Olivenöl
Gewürzsalz

2 Grill vorheizen

Den Grill auf die höchste Stufe vorheizen, so dass eine Temperatur von ca. 350 °C bis 380 °C erreicht wird.

Equipment

Gasgrill oder Holzkohlegrill

Grilleinstellung

ca. 350°C

3 Grillen

Das Fleisch wird nun direkt von allen Seiten gegrillt, damit sich die Röstaromen entwickeln. Während des Grillens können Sie das Steak einmal um 90° drehen, um ein ideales Grillmuster zu erhalten.

Stellen Sie Ihren Grill anschließend auf indirekte Temperatur von ca. 100°C ein und legen Sie das Fleisch in den indirekten Bereich des Grills. Lassen Sie das Fleisch ca. 20 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von ca. 55 °C erreicht ist. Kontrollieren Sie die Kerntemperatur mit einem Grillthermometer.

Zutaten

Tomahawk

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill
Grillthermometer

Grilleinstellung

zuerst max. Temperatur, anschließend indirekt bei ca. 100° C

4 Anrichten

Nehmen Sie nun das Tomahawk Steak vom Grill und legen Sie es für ca. 5 Minuten auf ein leicht vorgewärmtes Holzbrett. Dann das Steak aufschneiden und in Tranchen servieren. Bei Bedarf kann noch mit Pfeffer und Salz nachgewürzt werden.

Zutaten

Gegrilltes Tomahawk-Steak
Salz, Pfeffer

GANZER GEBACKENER BLUMENKOHL MIT HACKFLEISCH, BACON & WARMER CHEDDAR-CREME

1. Blumenkohl vorbereiten

Blumenkohl vom Blattwerk befreien und für 6 Minuten im kochenden Wasser blanchieren, anschließend abkühlen lassen.

Nun oben aus dem Blumenkohl einen Keil ausschneiden, sodass dieser mit der Cheddar-Creme gefüllt werden kann.

Zutaten

1 Blumenkohl
100g Cheddarkäse
100g Frischkäse – Natur
Salz, Pfeffer

Cheddar-Creme

Den Cheddar und den Frischkäse zusammen in einer Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse vermengen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Alternativ kann der Blumenkohl auch nur mit Cheddar gefüllt werden. Hierzu den Cheddar in kleine Stücke schneiden und in den gleichmäßig in den Keil des Blumenkohls verteilen

2 Hackfleisch & Bacon

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Koriander und Knoblauch abschmecken und anschließend ebenfalls gleichmäßig in den Blumenkohl verteilen.

Anschließend den Blumenkohl mit Bacon umwickeln und mit der BBQ-Soße bepinseln

Zutaten

1Kg Hackfleisch gemischt
2 El Koriander, gemahlen
25 Scheiben Bacon
10 El BBQ-Soße
Salz, Pfeffer

3 Grill vorheizen

Heizen Sie den Gas- oder Holzkohlegrill auf eine indirekte Temperatur von ca. 180°C vor

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill

Grilleinstellung

ca. 180°C, indirekt

4 Grillen & Servieren

Garen Sie den Blumenkohl für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Grill und servieren diesen anschließend.

Zutaten

Vorbereiteter Blumenkohl

Grillzeit

ca. 45 Minuten, indirekt

PASTASALAT MIT GRÜNEN ERBSEN, MINZE & GEGRILLEM BROKKOLI

1. Vorbereitungen

Die Penne gemäß Verpackung kochen.

Zutaten

350g Penne

2 Grill & Feuerplatte vorheizen

Den Grill samt einer Feuerplatte auf volle Temperatur vorheizen

Equipment

Gas- oder Holzkohle

Grilleinstellung

volle Temperatur

3 Gegrillter Brokkoli

Den Brokkoli in Scheiben schneiden, eine Feuerplatte vorheizen, etwas Olivenöl darauf erhitzen und die Brokkoli Scheiben rösten. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten

1 Brokkoli
Olivenöl
Salz, Pfeffer

4 Pastasalat

Die Penne nun mit den übrigen Zutaten zum Pastasalat zusammen mischen und servieren.

Zutaten

250g Erbsen(blanchiert)
3 Zweigen Minze (gerebelt, gehackt)
350g Penne (gekocht)
Rapsöl
Balsamico Essig
Salz/Pfeffer
Senf
Schalotten (geschnitten)

KARTOFFEL-SPITZKOHL-GRATIN MIT SCHAFSKÄSE & KIRSCHTOMATEN

1. Kartoffeln

Kartoffeln weichkochen, schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zutaten

850 g festkochende Kartoffeln

2. Grill vorheizen

Den Grill auf eine indirekte Temperatur von ca. 180°C erhitzen.

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill

Grilleinstellung

ca. 180°C, indirekt

3. Gratin vorbereiten

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Soße mit den Kartoffeln in eine gefettete Form geben und mit dem Schafskäse bestreuen.

Zutaten

300g Spitzkohl geschnitten
5 EL Olivenöl
1 große Zwiebel fein gehackt
4 Knoblauchzehen fein gehackt
800g Kirschtomaten (halbiert)
Oregano
Petersilie gehackt
1 TL Honig
Salz/Pfeffer
50g Oliven
300g Schafskäse

4. Grillen

Den vorbereiteten Auflauf ca. 60 Minuten auf dem Grill indirekt grillen und servieren.

Zutaten

Gratin

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill

Grilleinstellung

ca. 180°C, indirekt

APFELCRUMBLE MIT HIMBEER-COULIS & ZITRONENEIS

1. Grill vorheizen

Den Grill auf 200°C vorheizen.

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill

Grilleinstellung

Ca. 200°C

2 Streusel

Für die Streusel die kalte Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Mehl, Mandeln und Zitronenabrieb zu Streuseln verkneten.

Equipment

100g kalte Butter
100g Zucker
150g Weizenmehl (Typ 405)
50g gemahlene Mandeln
1 Tl. Zitronenabrieb

3 Äpfel

Eine runde Quicheform mit Butter einfetten. Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel in die Form geben, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit braunem Zucker bestreuen. Anschließend die Streusel auf den Äpfeln verteilen.

Zutaten

600g Äpfel
2 El Zitronensaft
2 El Brauner Zucker

Equipment

Runde Quicheform

4 Grillen

Crumble auf dem vorgeheizten Grill ca. 18 Minuten goldbraun backen.

Equipment

Gas- oder Holzkohlegrill
Crumble in der Quicheform
Grilleinstellung
ca. 200°C

Himbeer-Coulis

Für den Himbeer-Coulis die Himbeeren mit dem Pürierstab pürieren und nach Belieben Puderzucker hinzufügen. Durch ein Sieb passieren

Zutaten

250g Himbeeren
Puderzucker n. belieben

Servieren

Einen Teller mit etwas Himbeer-Coulis garnieren, ein Stück des Apfel Crumble darauf platzieren und mit einer Kugel Zitroneneis servieren.

Zutaten

250g Himbeeren
Puderzucker n. belieben