



OSTERMENÜ



ZUTATENLISTE | 4 PERSONEN

SPARGELSTRAUSS MIT OFEN KÄSE

- 16 Stangen Spargel weiß und/oder grün
- 8 Scheiben Bacon
- 8 Steifen Blätterteig (Fertigprodukt)
- 1 Eidotter mit etwas Milch verrührt
- 1 Ofen Käse

Den Spargel schälen. Bacon der Länge nach halbieren. Immer zwei Stangen mit einer Scheibe Bacon und einem Streifen Blätterteig spiralförmig umwickeln. Mit dem Eidotter bestreichen und evtl. mit Sesam bestreuen. Indirekt bei 180° C 20 Minuten grillen bis der Blätterteig fertig und der Bacon kross ist. Den Ofen Käse nach Anleitung parallel im Grill zubereiten. (Dauert meist etwas länger als der Spargel.)



ZUTATENLISTE | 4 PERSONEN

TRILOGIE VOM BURGER MEDITERRANER BURGER

Sauce:

3 EL Creme fraiche

4-5 Blätter Bärlauch geschnitten

1 EL Pesto Genovese

Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

600 g Rinderhack (20% Fettgehalt)

1 Büffel Mozzarella

20 Scheiben Pancetta

Basilikum

4 Buns

1 Tomate (Ochsenherz)

Babyleaf Salat

Salz, Pfeffer

Für die Sauce Creme fraiche, Pesto und Bärlauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer abschmecken.

Das Rinderhack mit 2 Priesen Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle vorwürzen. In einer Patty Presse einen dünnen Boden pressen. Mit einem Platzhalter (Glas oder Ähnliches) einen Rand aus Hack formen. Das Loch mit Büffel Mozzarella füllen und einen Deckel aus Hack darauf pressen, so dass wir ein gefülltes Patty erhalten. Dieses bei großer Hitze auf beiden Seiten direkt angrillen und dann im indirekten Bereich auf ca. 60°C Kerntemperatur ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Pancetta auf einer Plancha oder in einer Pfanne knusperig braten. Das Bun auf den Schnittstellen toasten. Auf das Unterteil Sauce, Babyleaf Salat mit Basilikum und eine Scheibe Tomate geben. Das Patty auflegen, nochmal Sauce darauf und den Pancetta.



ZUTATENLISTE | 4 PERSONEN

TRILOGIE VOM BURGER CHEESEBURGER DE LUX

Sauce:

300 g Frischkäse

100 g Zwiebel fein gewürfelt

1 TL scharfer Senf

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

(in die Erwachsenen Version kann man noch 1 EL Honigwhiskey geben)

100 g Bacon kross gegrillt und zerbröselt

1 TL geräucherter Paprika

2 EL BBQ Sauce nach Geschmack

600 g Wagyu Hackfleisch

Romanasalat

Salz Pfeffer

8 Scheiben Cheddar Käse

Tomaten

Für die Sauce alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wagyuhack mit 2 Priesen Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle vorwürzen. Aus je 150g ein Patty formen. Diese bei großer Hitze direkt angrillen und dann in den indirekten Bereich legen. Auf jedes Patty zwei Scheiben Cheddar geben und auf eine Kerntemperatur von 55° C (medium) ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Buns auf der Schnittseite anrösten. Auf das Unterteil Sauce, Romanasalat und Tomate geben. Das Patty aufsetzen, noch etwas Sauce darauf und mit Kresse garnieren. Deckel darauf – Mahlzeit.



ZUTATENLISTE | 4 PERSONEN

TRILOGIE VOM BURGER LACHSBURGER

Sauce:

300 g Kräuterfrischkäse
1-2 EL gutes Olivenöl

50 g Pistazien gehackt
1 Priesse Cayenne Pfeffer

Lachs:

600 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
2 EL Ahornsirup

3 EL Teriyaki Sauce

Salatblätter

Radieschen in Stifte geschnitten
Forellenkaviar

Tomatenscheiben
Dill

Den Lachs mit der Teriyaki Sauce und dem Ahornsirup in einen Zipp Beutel geben und mind. 6 Stunden im Kühlschrank marinieren. Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Den Lachs aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und auf beiden Seiten scharf angrillen. Bei 160°C im indirekten Bereich auf 52°C ziehen lassen. Gleichzeitig das Bun auf den Schnittflächen anrösten. Das Unterteil mit der Sauce, dem Salat und den Tomatenscheiben belegen. Den gegrillten Lachs aufsetzen einen Klecks Sauce darauf, Dill und Radieschen Streifen darüberstreuen. Mit dem Kaviar krönen und den Deckel aufsetzen.



ZUTATENLISTE

JULIA'S BUN REZEPT

650 g Mehl	250 ml lauwarme Milch
7 g Trockenhefe (1 Päckchen) oder 1 Würfel frische Hefe	1 EL Honig
75 g weiche Butter	1 TL Salz
1 Ei	4 EL warmes Wasser
1 EL Olivenöl	

Glasur: 1 Eigelb, 2 EL Milch oder Wasser, Sesam usw.

Wasser mit Hefe und Honig in einer Schüssel verrühren 5 min. stehen lassen. Dann Ei und Butter zugeben. Danach Milch, Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben; mit einer Küchenmaschine zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. Abdecken und ca. eine Stunde warm stellen, bis der Teig doppelt so groß ist. Dann nochmal durchkneten und abgedeckt 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen. 4 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Buns portionieren (normale Größe entspricht 90 g) und flach drücken (ca. 8-9 cm Durchmesser). Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Mehl bestäuben, abdecken und nochmals eine Stunde gehen lassen. Vor dem Backen Eigelb mit Milch mischen, die Buns bestreichen und mit Sesam bestreuen. Grill auf 200° C vorheizen Buns ca. 18-20 Minuten goldgelb indirekt Grillen. Kerntemperatur 95°C



ZUTATENLISTE | 4 PERSONEN

PAVLOVA

Für das Baiser:

4 Eiweiß (Zimmertemperatur)

1,5 TL Maisstärke

1 Priesse Salz

180 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

Füllung:

150 ml Schlagsahne kalt

2-3 EL Puderzucker

Frische Beeren oder Obst nach Geschmack

150 g Mascarpone kalt

½ TL Orangenabrieb und etwas Zitronenabrieb

Das Eiweiß und die Priesse Salz mit dem Mixer anschlagen. Dann den Zitronensaft hinzugeben und die Masse steif schlagen. Auf langsamer Stufe die Maisstärke und den Puderzucker unterziehen. Auf einem Blech mit Backpapier aufspritzen. Den Grill auf 120°C bis 130°C vorheizen. Das Blech mit dem Baiser in den indirekten Bereich des Grills stellen und die Temperatur auf 90° C bis 100°C absenken. 60 – 70 Minuten bei geschlossenem Deckel backen. DEN GRILL NICHT ÖFFNEN!!!!

Die kalte Schlagsahne mit dem Mixer anschlagen, dann die kalte Mascarpone mit dem Puderzucker einarbeiten. Mit Orangen- und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Baiser abkühlen lassen und mit der Creme füllen. Mit den Beeren und etwas frischer Minze verzieren.

