



Die Rezepte des großen Angrillens

1. Sandwich vom Markknochen
2. Steaks vom fränkischen Wagyu
3. Wilder Broccoli mit Miso Mayo
4. Süßkartoffeln mit Limettencreme
5. Eis im Nest

Sandwich vom Markknochen

Zutaten

1 Markknochen längs halbiert
100 g Panko Brösel
40 g Parmesanflocken
1 Schalotte klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
Je 10 g Petersilie, Rosmarin und Thymian fein gehackt
2 g Zitronenabrieb
5 g Flocken Salz
2 g schwarzer Pfeffer (Edel Pfeffer Mix)

1 Baguette oder Ciabatta
1 Knoblauchzehe
10 g Flocken Salz
10 g Rosmarin fein gehackt
5 g milde Chili Flakes
40 g Olivenöl kalt gepresst

Zubereitung

Die Markknochen bei Zimmertemperatur auskratzen und das Mark in eine Pfanne geben. Bei ca. 160°C schmelzen. Währenddessen die leeren Knochen im direkten Bereich des Grills von beiden Seiten gut anrösten. Das geschmolzene Mark durch ein feines Sieb gießen, um eventuelle kleine Knochensplitter zu entfernen. In die saubere Pfanne zurückgeben. Die Schalotten- und Knoblauch Würfel mit den Kräutern und dem Salz zugeben und aufschäumen lassen. Vom Grill nehmen, das Panko mit dem Parmesan, dem Zitronenabrieb und dem Pfeffer untermischen. In die leeren Knochen füllen und im indirekten Bereich des Grills bei ca. 250°C bis 300°C überbacken. Für das Baguette den Knoblauch mit dem Salz, dem Rosmarin und den Chili Flakes in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Das Olivenöl zugeben und untermischen. Auf das Baguette geben und dieses zu den Knochen in den Grill geben und kross überbacken. Die Füllung der Knochen auf das Baguette geben und mit frischen Kräutern anrichten.

Steaks vom fränkischen Wagyu

Zutaten

1 Cap vom Ribeye
1 Outside Skirt (Saumfleisch)
Murray River Salz (Flockensalz)
Edel Pfeffer Mix – oder grober Pfeffer frisch aus der Mühle

Zubereitung

Die Steaks von beiden Seiten bei großer Hitze direkt angrillen. Dann im indirekten Bereich bei niedriger Temperatur auf den gewünschten Gargrad ziehen lassen. Bei deutschem Wagyu darf die Kerntemperatur gerne etwa 3-4°C über den sonst angegebenen Kerntemperaturen für Rind liegen. Das Outside Skirt haben wir bewusst auf 62°C gezogen um zu zeigen wir schön saftig auch ein kurzgegrilltes Stück sein kann wenn es „well done“ ist.

Wilder Broccoli mit Miso Mayo

Zubereitung

Wilden Broccoli putzen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Waschen und gut trocknen. Im Wok mit etwas Rapsöl braten. (Ohne Gewürze)
30 g Butter in einem kleinen Topf bräunen lassen. 2-3 EL Panko dazugeben und mit Flockensalz und milden Chili Flakes würzen.
Für die Miso Mayo: 100 g Mayo mit 15 g heller Miso Paste verrühren.
Broccoli auf einer Platte mit der Mayo, etwas Sriracha Sauce und Panko Brösel anrichten.

Süßkartoffeln mit Limettencreme

Zutaten

1-3 Süßkartoffeln je nach Größe (orange und lila)

100 g Schmand

100 g griechischer Joghurt

1 Bio-Limette – Saft und Abrieb

Salz, Zucker, Piment d` Espelette (milder, fruchtiger Chili) zum Abschmecken

Petersilie gehackt

Zubereitung

Die Süßkartoffeln waschen und indirekt bei 180°C grillen, bis sie weich sind. (mit einem Spießchen testen)
Den Schmand mit dem Joghurt, dem Limettensaft und dem Abrieb der Limette verrühren. Mit Salz, Zucker und Piment d` Espelette abschmecken. Die Kartoffel aufschneiden und mit der Limetten Creme und der Petersilie anrichten.

Eis im Nest

Zutaten

4 Schoko Donuts

8 Erdbeeren

250 ml Sahne

4 Kugeln Vanille Eis

4 EL karamellierte Erdnüsse

Candy Bacon:

4 Scheiben Bacon 5 mm dick geschnitten

je 2 EL Ahornsirup und Whiskey (für Kinder weglassen)

4 EL brauner Zucker

1 Prise milde Chili Flakes

Zubereitung

Den Bacon über Nacht in Ahornsirup und Whiskey marinieren. In den indirekten Bereich des Grills legen und mit ¼ des Zuckers bestreuen. Bei 180° C grillen. Wenn der Zucker geschmolzen ist, nächstes ¼ aufstreuen und wieder karamellisieren lassen. Jetzt umdrehen und auf der Rückseite genau so verfahren. Aufpassen, dass der Bacon nicht verbrennt. Jetzt auf Backpapier legen mit Chili Flakes bestreuen und auskühlen lassen.

Den Donut halbieren, in das Loch der unteren Hälfte eine Kugel Eis geben, Oberteil aufsetzen. Den Zwischenraum mit Sahne füllen, und Erdbeerscheiben einsetzen. Mit den gehackten karamellisierten Erdnüssen bestreuen und mit Schokoladensauce verzieren. Den Candy Bacon oben als Segel in den Donut stecken.

Für die Miso Mayo: 100 g Mayo mit 15 g heller Miso Paste verrühren.

Broccoli auf einer Platte mit der Mayo, etwas Sriracha Sauce und Panko Brösel anrichten.