



1.Gang

Pan-Asian Jakobsmuscheln von der Salzplanke, mit Lemon-Chili Thai-Gemüse und selbstgebackendem Chapati

Jakobsmuscheln von der Salzplanke

Schon im Mittelalter waren Jakobsmuscheln bekannt und dienten den Pilgern auf dem Jakobsweg als Erkennungszeichen. Ihr festes und leicht nussig schmeckendes Fleisch lässt sich vielfältiger zubereiten als manch andere Muschelart und macht die exklusive Jakobsmuschel so ideal zum Grillen.

Zubereitung:

Während die Salzplanke unter indirekter Hitze bei ca. 200 Grad vorheizt, werden die frischen Jakobsmuscheln mit Zitrone beträufelt und bekommen eine kleine Prise frisch gemahlene schwarzen Pfeffer.

Da die Jakobsmuschel genügend Salz von der Planke aufnimmt, verzichten wir auf selbiges komplett.

Am besten die Salzplanke mit ein paar Tropfen Öl einreiben, bevor die Jakobsmuscheln auf den heißen Stein kommen. Nun kommt auf jeder Jakobsmuschel ein kleines Stückchen Butter und ein paar Krümel Zwieback oder Panko-Mehl (aus dem Asia Laden).

Das war's auch schon. Die Jakobsmuscheln sollten nun ca. 3,5 – 5 min auf der Salzplanke garen. Wer sicherheitshalber die Kerntemperatur messen möchte, orientiert sich bitte an ca. 50 Grad, dann werden sie perfekt! 60Grad Kerntemperatur sollten Sie nicht überschreiten.

Die Salzplanke wird anschließend mit Wasser gereinigt und kann dadurch mehrfach verwendet werden.

Zutaten:

- Zitronensaft
- ca 2-3 Jakobsmuscheln pro Person
- frisch gemahlene schwarzen Pfeffer
- Butter
- Panko oder Paniermehl Salzplanke aus dem Himalaya
- Rote Beeren zum Garnieren



1. Gang

Pan-Asian Jakobsmuscheln von der Salzplanke, mit Lemon-Chili Thai-Gemüse und selbstgebackendem Chapati

Selbstgebackene Chapati

Chapatis sind ungesäuerte Brotfladen und stammen eigentlich aus Indien.

Zubereitung:

Mehl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verrühren und rasten lassen. Der Teig sollte nicht zu fest sein. Teigkugeln von ca. 60 g abmessen und dünn ausrollen.

Die Teigfladen mit flüssigem Butterfett bestreichen, einen Schnitt von der Mitte zum Rand machen und längs um den Schnitt konisch aufrollen.

Die aufgerollten Portionen von der Spitze her zusammendrücken und nochmals ausrollen. Dadurch erhält man Schichten, die durch das Fett getrennt werden. Beim Backen ergibt sich durch die Schichttrennung eine Art "Blätterteigeffekt"; sie ist nötig, da wir ja kein Triebmittel verwenden. Zwischenlagern in Backpapier-Streifen.

Die Teigfladen werden direkt gegrillt (auf dem Gasgrill) und dabei von beiden Seiten mit Butterfett bestrichen.

Etwas Creme Fraiche mit frischem Koriander, einer halben Chili-Schote (ohne Kerne), heller Soja-Soße, Thandooripaste und Sesamöl vermischen, mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Chapatis mit Fleur de Sel Salzflöcken bestreuen und warm verzehren.

Zutaten:

1 kg Mehl (hier: Type 405)
ca. 400 ml Wasser
1 TL Salz
Butterfett
Kreuzkümmel, wenn gewünscht

400g Creme fraiche
1EL helle Sojasoße
2 EL Thandoori-Paste
10 Tropfen Sesamöl
Salz Pfeffer
1/2 Bund Koriander
1/2 Chilichote

Lemon-Chili Thai-Spargel:

Zubereitung:

Alufolie ausbreiten und kleine „Schiffchen“ formen.

Die holzigen Enden des grünen Spargels abbrechen. Oder, wer ihn bekommt: kauft kleinen Thai-Spargel, hier ist kein Brechen notwendig.

Nun den Spargel aufteilen und auf die Alufolie legen, 1-2 Scheiben Zitrone dazu, eine Scheibe Butter, Prise Zucker (wichtig bei Spargel) und Salz und Pfeffer drauf, dazu das Chiligewürz und die Sesamkörner. Ein paar Tropfen Sesamöl dazu.

Alufolie zu einem Päckchen zusammen packen, ca. 8-12 Minuten auf den Grill, fertig!

Zutaten (für 4Pax):

1 Paket grüner Spargel (500g) oder 1 Paket Thaispargel

1 Zitrone
3 Scheiben Butter.
Salz
Pfeffer
Zucker
Marakesh Chili RedKing Gewürz
Sesamflöcken
etwas Sesamöl
Alufolie

Rote Beeren zum Garnieren



2. Gang

Duett von der Maispoularde, Surf & Turf Style mit BBQ-Lobster-Tail auf einem Bett Tortilla Chips

Maispoulardenbrust vom Spieß

Der neue Weber Mangal-Aufsatz vereint orientalische mit russischer Grilltradition. Wir bereiten hier auf einfache Art und Weise einen tollen Drehspieß vor.

Einen Anzündkamin mit 60 Briketts anzünden und durchglühen lassen .
Das Fleisch grillen wir auf direkter, mittlerer Hitze (ca. 170 Grad).

Was ist eine Poularde? (Mais)-Pouladen werden schwere Hühner, mit einem Verkaufsgewicht von über 1200 Gramm bezeichnet. Poularden haben eine Mastzeit von 10 - 12 Wochen. In dieser Zeit können sie ohne Probleme bis zu 2500 Gramm schwer werden.

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust parieren und gleichmäßig mit dem Rub einmassieren.
Das Fleisch sollte überall gleich mit dem Rub bedeckt sein.

Je einen Zweig Minze auf jedes Filet legen und mit einer Scheibe Bacon umwickeln. (Falls nötig mit einem Zahnstocher fixieren).

Das Fleisch längs nacheinander auf die Mangalspieße stecken. Briketts gleichmäßig auf dem Kohlenrost verteilen. Mangalring draufsetzen und Spieße einlegen. Dann ca. 15 Min bei mittlerer Hitze (170Grad) grillen. bis der Bacon schön knusprig ist. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 82Grad bekommen.

Mit Barbecue Soße rundherum einpinseln und nochmal 5min weitergrillen.
Jetzt den Hummer unter die Spieße legen.

Zutaten (für 4Pax):

1000 g Poulardenbrust
ohne Haut

Für die Marinade:

Barbeque Rub nach
Geschmack
4x Scheiben Bacon
4x Zweige Minze
ÖL
Red King BBQ Soße

Kanadischer Atlantik Hummer

Zubereitung:

Hummer kopfüber ca 4 Min in kochendes Wasser, dann unter Eiswasser abkühlen lassen.

Scheren ausbrechen, dabei das Schwanzstück aussparen.
Dieses der Länge nach halbieren, Darm / Innereien entfernen.

Den Hummer auf dem vorbereiteten Holzkohle Grill, bei ca. 160°C, direkter Hitze, geschlossenem Deckel 6-8 Minuten grillen - und zwar auf der Schalen-Seite.

Zutaten:

1 halber Atlantik Hummer
pro Person
Butter
Thymian
Salz Pfeffer
Zitronenspalte als Deko

2x Minuten vor Ende mit Butter streichen, Thymian und Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Hinterher noch etwas flüssige Butter.
Fertig.



3. Gang

Slow grilled & smoked 100% grain fedded US-Prime Beef, mit Kentucky Bourbon Glaze und getrüffeltem New Orleans Kartoffelgratin

Any Time Bourbon Glaze

Der all time Klassiker aus den USA. Mein absoluter Favorite zu amerikanischem Beef.

Zubereitung:

Alles zum köcheln bringen (im Wok, auf dem Holzkohlegrill)- bei mittlerer Hitze (max. 1 Kohlekorb halb voll). köcheln lassen bis es ca. 1/3 der Ursprungsmenge ergibt. Regelmäßig umrühren, damit der Zucker nicht anbrennt.

US-Prime Beef (100% grain fedded)

Zubereitung:

Roastbeef würzen und am Stück scharf angrillen, dann bei konstanten 80 Grad indirekt mit Hickory Chips 30 Min. fertig grillen. Bei einer Kerntemperatur von 55 Grad ist das Fleisch a point (medium rare, d.h. durchgehend rosa gegart mit braunem, knusprigen Rand). Bei ca. 60Grad ist es medium gegart (mit rosafarbenem Kern). Zum Schluss anschließend 10 Min. in Alufolie ruhen lassen.

Getrüffeltes New Orleans Kartoffelgratin

Zubereitung:

Möglichst gleichgroße Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben (3mm) schneiden bzw. hobeln.

In der Zwischenzeit Milch und Sahne in einem Topf geben, salzen, pfeffern und mit Muskat, und Kräutern nach Belieben vermischen, einmal kurz aufkochen und zur Seite stellen. Trüffelöl unterheben.

Auflaufform oder Backblech ausbuttern und leicht mit Muskatnuß und Salz würzen.

Die Kartoffeln in die Form schichten und mit abgeseihter Milch-, Sahnemischung übergießen, die Spitzen der Kartoffeln sollen noch aus der Flüssigkeit schauen und nicht bedeckt sein.

Die Auflaufform auf den Grill stellen. Den Gratin nun bei einer geringen Hitze, indirekt von ca. 120 Grad Celsius herausbacken. Die Kartoffeln dürfen gerne noch etwas knackig sein. Die Zeit hierfür ist je nach Menge, eingeschichteter Höhe und Temperatur 1,5 bis 2,0 Stunden.

Tipp vom Grillmeister:

Die Milch-/Sahnemischung darf man überwürzen, denn beim langsamen Erhitzen nehmen die ungewürzten Kartoffel die Würze aus der Flüssigkeit auf und es gleicht sich mit der Zeit aus - Flüssigkeit und Kartoffeln sind optimal gewürzt. Wichtig ist die niedrige Temperatur, denn dadurch bindet die Stärke von der Kartoffel die Sahne-/Milchmischung, reduziert langsam im Ofen und gerinnt nicht. Wenn Sie wollen, können Sie die letzte Viertelstunde die Hitze erhöhen auf ca. 200 Grad Celsius oder Oberhitze dazuschalten, damit der Gratin auf der Oberseite stärker bräunt.

Zutaten (für 8Pax):

2 Cups Jack Daniels Bourbon
(480 ml Bourbon)
1 Cup Brauner Zucker
1 Cup Heinz Ketchup
4 Teelöffel Worcestershire Sauce
1 Limette, nur der Saft
1/2 Cup Apfel Essig
(120 ml Apfelessig)
Salz und Pfeffer

1x Cup Umrechnen:
1x 0,24 = 240 ml)

Zutaten (für 8Pax):

2 kg Kartoffeln
etwas Salz
500 ml Milch (warm)
400 ml Sahne
100 g Butter
2 Stk. Eigelb
2 Stk. Muskatnuss
(gerieben)
2 EL Zucker
5x Esslöffel Trüffelöl
etwas Margarine (zum
Einfetten)
Trüffelspäne zum
Garnieren



5. Gang

California Apple Crumble mit einer luftigen Champagner Sabayone

California Apple Crumble

Ein Nachtisch direkt aus den Apfelbaumplantagen im San Fernando Valley.
Eine Abwandlung des bekannten Apple Pie.

Zubereitung:

Die Äpfel in eine Auflaufform schichten.

40g Butter schmelzen und zusammen mit dem Zitronensaft über die Äpfel gießen. 4 TL braunen Zucker und Zimt mischen und über die Äpfel streuen. Grob umrühren.

Den Rest der Butter schmelzen, Mehl und 100g Zucker zu einem Krümelteig verkneten. Die Krümel über die Äpfel streuen.

Grill auf 180-200° aufheizen und den Crumble für ca. 25 Minuten indirekt grillen, bis die Streusel braun sind. Dazu wird die Champagner-Zabaione gereicht.

Zutaten (für 8Pax):

6 Äpfel, geschält und in
Scheiben geschnitten
Saft von zwei Zitronen
1 TL Zimt
4 TL brauner Zucker
140g Butter
200g Mehl
100g Zucker

Champagner-Zabaione

Zubereitung:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel geben und mit dem Handmixer schaumig schlagen.

Die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser stellen und mit dem Schneebesen weiterschlagen, solange das Wasser nur siedend heiß ist und nicht mehr kocht - bei zu viel Hitze gerinnen die Eigelbe!

Den Champagner portionsweise einrühren. 5-10 Min mit Handmixer schaumig & luftig schlagen.

Mit dem Schneebesen weiterhin umrühren, bis die Masse eindickt und schaumig wird.

Zutaten (für 4Pax):

5 Eigelb
100 g Puderzucker
15 cl Champagner (oder
ein trockener Sekt)
Pistazienkerne