



REDKING GRILL ACADEMY
ROEDERMARK

1. Gang

Goldfarbener Lachs vom Zedernbrett

Wir meinen: Lachs ist ein Fisch, der dem Gourmet Spass macht. Er lässt sich hervorragend auf dem Zedernbrett garen und haut einem aromatisch gesehen sofort um.

Zutaten:

Ganzes Lachsfilet (oder halbes, wenn man für einen kleinen Kreis grillt)
Weber Holzbrett aus echtem Zedernholz, 1 Std. vorher im Wasserbecken „vollsaugen“ lassen

Würzmischung „Lachs vom Zedernbrett“ von REDKING.
Alternativ: Kräutermischung oder Dillspitzen mit Öl und Zitronensaft vermischen

Zubereitung:

Den Fisch waschen, trocken tupfen und kurz ruhen lassen.

Dann das Gewürz (oder die Kräuter) mit Zitronensaft und Öl vermischen und die Marinade vorsichtig auf den Lachs einpinseln.

Das Holzbrett auf den vorgeheizten Grill legen und Deckel schliessen. Ca. 5-8 Minuten angrillen lassen. Das Brett beginnt „zu knistern“, wenn es bereit ist. Nun den Fisch auflegen und darauf achten, dass er nicht übersteht.

Nach ca. 20 Minuten tritt das Eiweiss aus der Oberfläche des Lachs aus. Jetzt entnehmen und servieren. Wir wollen den Lachs glasig haben – man kann es gut erkennen, wenn man am Rand ein bisschen das Fleisch löst und nachschaut.

Wir empfehlen als Beilage ein geröstetes Weissbrot und einen Creme Fraiche Dipp.
Wichtig: erst nach dem Grillen den Lachs final salzen und pfeffern.



2.Gang

Sweet & spicy Chicken Skewers

Wir meinen: Hähnchen am Spiess ist eine feine Sache. Man kann sie essen wie ein Lolli ... und davon nicht genug bekommen. Diese Variante ist schön mit Honig und Saucen „getaucht“.

Zutaten:

Hähnchenbrust

Ananas

Honig

Tomatenketchup oder BBQ Sauce, etwas Chilipulver

Zitronensaft

Beilage: Rucolasalat

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust gut waschen und trockentupfen.

Marinade herstellen aus 1/4 Ketchup oder BBQ Sauce, 1/4 Honig, 1/4 Zitronensaft. Chili, Salz und Pfeffer nach Belieben untermischen. Wer möchte, kann auch etwas feingehackten Knoblauch dazu geben.

Die Hähnchen in gleich große Stück schneiden. Ebenfalls aus der Ananas ähnlich große Stück schneiden. Der innenliegende, harte Kern wird ausgespart.

Nun als erstes ein Ananasstück aufspießen und dann die Hähnchenstücke nacheinander anreihen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf den heissen Grill legen. Nach 2 Minuten wenden. Nun mit einem Pinsel die obere Seite dick mit der Marinade einstreichen und den Deckel schliessen. Den Grill auf Drittelleistung reduzieren und die Spiesse ca. 4 Minuten gargrillen. Vor dem Servieren die freie Seite ebenfalls dick einpinseln.

Ein kleines Rucolabett auf dem Teller anrichten und zwei Spiesse auflegen. Die grosszügig aufgebrauchte Sauce dient auch als Salatdressing. Wer es wünscht, kann zusätzlich ein paar Tropfen etwas Olivenöl auf den Salat extra geben.



3.Gang

Argentinisches Rumpsteak Oceano mit Tiger Shrimp

Wir meinen: Zwei Welten vereint. Für uns gibt es nichts besseres als Surf & Turf (Meer und Erde), denn wir lieben alles was aus dem Wasser kommt und sich zum Beef gesellt.

Zutaten:

Grosse, rohe (graue) Tiger Shrimps, einen pro Person
Argentinisches Rumpsteak
Marinade aus Zitrone, Grillkräutern, Salz, Pfeffer, Knoblauch und etwas Chili

Gemüsemischung aus Paprika, Kartoffeln, Zucchini und Karotten kleinschneiden, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken

Zwei große Tomaten, gewürfelt

Zubereitung:

Shrimp entdärmen, waschen und trockentupfen. Die Marinade anrühren und die Shrimps mit Schale mind. 1 Stunde ziehen lassen.

Das Fleisch in großen Stücken scharf anbraten. Nach dem Garen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Kurz vor Garende das Fleisch im Grill fern der Hitze platzieren und die Shrimps bei 2/3 Hitze grillen. Der Panzer sorgt dafür, dass das Fleisch zart bleibt. Da er eingeschnitten ist, lässt sich der Panzer schön am Platz lösen.

Nun das Gemüse im WOK scharf braten und am Ende, wenn die Karotten nur noch etwas „Biss haben“ die Tomatenwürfel begeben. Noch 1 Minute ziehen lassen und evt. nachsalzen.

Den Teller anrichten: Bratgemüse zuerst, zwei Fleischstreifen (ca. 2 cm Dicke) und obenauf einen Tiger Shrimp legen. Eine Zitronenspalte beilegen und mit etwas Olivenöl „garnieren“.



REDKING GRILL ACADEMY
ROEDERMARK

4.Gang – Gruss aus der Küche

Lemon Calamari auf Blattsalat

**Wir meinen: Zarter Octopus mit fruchtiger Zitronennote.
Leicht und lecker – und auf dem Grill in wenigen Momenten
zubereitet.**

Zutaten:

Ganze Calamari Tuben (gibt es auch gefroren), aufgetaut und gewaschen
Marinade aus Zitronen, Limonen, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Knoblauch und Koriander

Salat der Saison

Zubereitung:

Die Calamari mit frischem Wasser innen und außen säubern. Sollten Sie noch über die Haut verfügen, muss diese abgezogen werden. Gefrorene Calamari sind in der Regel abgezogen.

Vor dem Grillen, die Calamari alle 2 cm quer einschneiden. Hier spaltet sich später das Fleisch und macht das Grillergebnis optisch besonders lecker. Außerdem gart der Calamari schneller durch.

Nun die Calamari scharf auf dem vorgeheizten Grill garen. Nach 3 Minuten wenden und die andere Seiten ebenfalls 3 Minuten grillen. Nicht zu lange garen, denn dann wird er zäh und gummiartig. Wenn er fertig ist in eine Schale geben, in dicke Ringe schneiden und mit der Marinade vermischen.

Nun den Blattsalat anrichten und die lauwarme Calamari Ringe mit auflegen. Auf die Ringe und den Salat die Marinade tröpfeln.

Mit Weissbrot servieren.

Als Beilage eignet sich ein ofenfrisches Weißbrot.



5. Gang

Juniors New York Cheesecake mit süssen Cherries

Wir meinen: der Klassiker aus den USA. Vollwertig und gehaltvoll und nicht so „ultralight & diätisch“. So einen Käsekuchen vergißt man nie.

Zutaten:

Kuchenform oder Aluform zum Backen

800g Frischkäse, z.B. Exquisa

5 Eier

Saft von 2 Zitronen

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

200g Zucker

200g Sahne

1 Glas Kirschen, z.B. Schattenmorellen

1 Packung Butterkekse

150g zerlassene Butter, Semmelbrösel zum Auskleiden der Form

Zubereitung:

Die Kirschen im WOK erhitzen, 50g Zucker unterrühren und mit etwas Mehl „abbinden“. Dann erkalten lassen.

Eier, Frischkäse, Sahne, Zucker und Puddingpulver mit einem Schneebesen oder Mixer auf kleiner Stufe glattrühren. Nun den Zitronensaft unterrühren. Die Kekse in einer Tüte vollkommen zerbröseln und mit der Butter vermischen. Die Kuchenform fetten und mit den Semmelbröseln auskleiden. Mit Keksbröselmasse den kompletten Boden der Form füllen und mit den Fingern andrücken.

Nun die Käsemasse einfüllen und die Form bei indirekter Hitze ca. 50 Minuten im Grill backen lassen. Den Deckel beim Backen nicht zu oft öffnen und auf eine gleichmäßige Temperatur von ca. 170 Grad achten.

Den Kuchen erkalten lassen, und viereckige Stück ausschneiden. Mit Kirschen anrichten und zur Deko mit etwas Puderzucker bestäuben.