

Grillen mit Hofer

Kochkursleitung: ichkoche.at Chefkoch Aaron Waltl

12. Mai 2015

Vorspeise

Gegrilltes Brot mit Spargel und Mozzarella

Indirekt gegrillt

Trocken mariniertes Rind-, Hühnerfleisch und Halloumi mit Erdäpfel- und Zucchini Salat

Direkt gegrillt

Steak und Grillkäse mariniert mit gefüllten und gegrillten Salatherzen und Rhabarber-BBQ Sauce

Dessert

Topfen-Vanille Kuchen mit schnellem Keksboden vom Grill



<https://www.facebook.com/HOFER.AT>



<https://www.youtube.com/hoferAT>



<https://instagram.com/hoferat/>

Vorspeise

Gegrilltes Brot mit Spargel und Mozzarella

Zutaten

4 Scheiben Brot
1 Mozzarella Kugel
500 g Spargel
100 g Vogerlsalat
Olivenöl, Salz, Pfeffer

1 EL Honig
2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl
1 TL gemörserte Kaffeebohnen

Zubereitung

Honig, Apfelessig, Olivenöl und Kaffeebohnen gut vermischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln, den Mozzarella in kleine Stücke zupfen, das holzige Ende vom Spargel wegschneiden und den Spargel mit etwas Sonnenblumenöl vermischen, am Grill von allen Seiten schön dunkel braten bis er weich ist, zeitgleich das Brot von beiden Seiten am Grill anrösten, den Spargel auf das Brot legen, darauf den Mozzarella verteilen und den Deckel des Grills kurz verschließen bis der Mozzarella geschmolzen ist. Den Vogerlsalat mit der Hälfte des Dressings abschmecken.

Das Brot auf einem Teller anrichten, mit etwas Marinade beträufeln und mit dem Vogerlsalat garnieren.

Indirekt gegrillt

Trocken mariniertes Rind-, Hühnerfleisch und Halloumi mit Erdäpfel- und Zucchini Salat

Dry Rub 1

1 EL brauner Zucker
1 EL gemahlene Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmel
1 EL geräuchertes Paprikapulver
1 EL getrocknetes Zwiebelpulver
1 TL Salz

Dry Rub 2

1 EL getrockneten Thymian
1 EL getrockneten Rosmarin
1 TL Chilipulver
1 TL getrockneten Oregano
1 EL Zucker
1 EL Salz

Dry Rub 3

1 EL Ingwerpulver
1 EL Kreuzkümmel
½ EL Senfkörner
½ EL Koriandersamen
1 EL Salz
½ EL Pfeffer

500 g Erdäpfel

1 EL gehackte Kräuter
Olivenöl, Salz, Pfeffer

2 Zucchini

1 gehackte Chilischote

1 Bund gezupfte Minzeblätter

1 Bund gezupfte Korianderblätter

1 TL Senfpulver

Olivenöl, Essig oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Dry Rub & Grillen

Die Gewürze für die Dry Rub vermischen und das Fleisch damit einreiben.

Den Grill nur auf einer Seite mit Holzkohle befeuern und warten bis die Temperatur im Grill ca. 100-130°C hat, die Spieße auf die Seite ohne Kohle legen und ca. 25-30 Minuten grillen.

Kartoffeln

Die Erdäpfel mit einer Gabel leicht einstechen, mit etwas Öl und Salz würzen, auf der heißen Seite des Grills anbraten bis sie schön dunkel sind, danach auf die kältere Seite legen und ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze braten lassen, vor dem Servieren mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit gehackten Kräutern bestreuen.

Zucchini

Die Zucchini der Länge nach in dünne Streifen hobeln oder schälen, kurz vor dem Anrichten mit frischen Minze- und Korianderblättern und gehackten Chilis vermischen, mit Salz, Pfeffer, Senfpulver, Essig und Olivenöl abschmecken.

Flach auf einem Teller verteilen und darauf das Fleisch und die Kartoffeln verteilen.

Direkt gegrillt

Steak und Grillkäse mariniert mit gefüllten und gegrillten Salatherzen und Rhabarber-BBQ Sauce

Marinade 1

1 EL Honig
1 TL Chilipulver
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
1 EL Weinessig
2 EL Olivenöl
etwas Salz

Marinade 2

1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
1 TL Honig
1 EL Senf
1 EL Rotwein

Salatherzen

2 Salatherzen
Zurück zum Ursprung Felsenkellerkäse
1 EL Thymian
Salz, Pfeffer

Zwiebel-Dip

4 Zwiebel
2 EL geschmolzene Butter
Salz, Zucker

BBQ Sauce

500 g Rhabarber
100 g passierte Tomaten
1 Zwiebel
1 kleines Stück Ingwer
1 TL Worcester Sauce
1 TL Senf
4 Zweige Thymian
Chili nach Geschmack
4 EL braunen Zucker
1 TL Salz

Faltbrot

500 g Mehl
1 Würfel Germ
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 EL Zucker
250 ml Wasser

100 g geriebener Bergkäse
1 Bund Basilikum

Brot

Für den Brotteig das Wasser mit dem Zucker und der Hefe verrühren, leicht erwärmen, das Germ-Wasser-Gemisch leicht mit dem Mehl verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, den Teig danach mit Öl und Salz verkneten und noch einmal gehen lassen bis er auf das doppelte Volumen aufgegangen ist, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Rechteck ausrollen, dicke Bahnen aus dem Teig schneiden und mit Basilikum und Käse bestreuen, Ziehharmonika artig zusammenfalten und in eine geölte und mehlierte Backform setzen. Am Grill bei hoher Temperatur ca. 30 Minuten backen.

Zwiebel Dip

Die Zwiebel mit der Schale am Grillrand ca. 45 Minuten weich braten, das Zwiebelfleisch aus der Schale drücken und mit der geschmolzenen Butter, etwas Zucker und Salz fein pürieren.

BBQ Sauce

Den Rhabarber schälen und die Enden abschneiden, mit etwas Öl einpinseln und am Grill den Rhabarber von beiden Seiten anbraten bis er weich ist, danach mit den restlichen Zutaten pürieren und leicht einreduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatherzen

Die Salatherzen der Länge nach halbieren, den Kern herausschneiden, fein hacken und mit etwas Käse, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsefülle in die Salatherzen füllen, den Salat zusammenklappen, mit einer Schnur zusammen binden, das Salatherz mit Salz und Öl einreiben und am Grill von allen Seiten ca. 10-15 Minuten anbraten.

Marinade und Fleisch

Für die Marinade alle Zutaten verrühren, das Fleisch, Käse oder Gemüse damit einreiben und am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Kohlen am Grill sollten glühen und eine Temperatur von ca. 300°C haben, das Grillgut von jeder Seite goldbraun anbraten, das Fleisch danach kurz rasten lassen.

Zusammen mit den anderen Zutaten anrichten und servieren.

Dessert

Topfen-Vanille Kuchen mit schnellem Keksboden vom Grill

Kuchen

500 g Topfen
200 g geschmolzenes Vanilleeis
4 Eier
1 EL Maisstärke
150 g Zucker
100 g Butter
250 g Wiesenblüten Kekse Zurück zum Ursprung

Äpfel

2 Äpfel
1 EL Butter
100 ml Apfelsaft
50 g brauner Zucker

etwas Minze und Schokoladen-Kürbiskerne als Garnitur

Zubereitung

Für den Keksboden die Kekse fein zerstampfen und mit der geschmolzenen Butter verrühren, in eine feuerfeste Form füllen und gut flach drücken.

Den Topfen mit Vanilleeis, Eier, Maistärke und Zucker glatt rühren und auf den Keksboden geben. Am Grill bei indirekter Hitze bei 160°C ca. 45 Minuten backen.

Die Äpfel halbieren und vom Kerngehäuse befreien, danach beide Stücke in dünne Spalten schneiden, mit dem Apfelsaft, Zucker und Butter in eine feuerfeste Form füllen und zusammen mit dem Kuchen am Grill weichschmoren.

Den Kuchen etwas auskühlen lassen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Äpfeln anrichten, und mit etwas Minze oder gehackten Schokoladen Kürbiskernen garnieren.