

Ihre persönliche Rezeptmappe

thysenkrupp delicate



Vorspeise

Sommerrolle Gegrillt | Paprikafilets | Creme

Zutaten

2 Köpfe	Römersalat
1	Karotte
100 g	Rettich
2	Spitzpaprika rot
3	Lauchzwiebel
1	Ingwer (Walnussgroß)
½ Bund	Koriander
8	Reispapierblätter
6 EL	Rapsöl
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Römersalat, Karotte, Rettich, Paprika und Lauchzwiebeln säubern, ggf. schälen und in feine Streifen schneiden
- Ingwer schälen und sehr fein hacken oder reiben
- Koriander waschen, abtrocknen und fein schneiden
- 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen
- Zuerst Karotte und Rettich ca. 1 Minute dünsten
- Anschließend Paprika, Lauchzwiebeln und Ingwer zugeben und ebenfalls ca. 1 Minute braten
- Alles mit Salz und Pfeffer würzen
- Gemüse aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen
- Ein Schneidebrett mit Frischhaltefolie einwickeln, Oberfläche mit Wasser anfeuchten und Hände mit Wasser befeuchten
- Flache Schale mit lauwarmem Wasser füllen
- Nacheinander Reisblätter kurz ins Wasser legen und auf dem Schneidebrett ablegen
- Etwas Gemüse als Streifen auf das Reispapier legen und Koriander darüber streuen
- Seitenränder des Reispapiers links und rechts auf die Füllung klappen, unteren Rand darauf klappen und mit leichtem Druck nach oben zusammenrollen
- Fertige Sommerrollen mit etwas Öl bestreichen und vorsichtig indirekt grillen

Feige

Flambiert | Ziegenkäse oder Hirtenkäse | Honig

Zutaten

4	Blaue Feigen
80 g	Ziegenkäse oder Hirtenkäse
4 TL	Honig
1 Zweig	Thymian

Zubereitung:

- Feigen waschen und den Stielansatz entfernen
- Feigen kreuzförmig, etwa zweidrittel tief einschneiden
- Feigen vorsichtig etwas auseinanderdrücken und in eine Auflaufform stellen (Einfetten nicht nötig)
- Ziegenkäse oder Hirtenkäse in kleine Würfel schneiden und in die Feigen füllen
- Nadeln des Thymianzweiges abtrennen und auf den die mit Käse gefüllten Feigen streuen
- Jeweils einen Teelöffel Honig auf jede Feige geben
- Auflaufform für etwa 5 Minuten auf den Grill stellen bis der Käse geschmolzen ist

Salat

Gegrillt | Herzen

Zutaten

5	Salatherzen
1	Tomate
1 Stück	Parmesan
2 EL	Balsamicoessig weiß
2 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Salzherzen waschen und halbieren
- Tomate waschen und in kleine Würfel schneiden
- Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel zu einer Vinaigrette verrühren
- Salatherzen auf der Schnittseite mit der Vinaigrette bepinseln
- Salatherzen mit der Schnittseite auf das Grillrost legen, bis ein diese schön geröstet sind
- Salatherzen vom Grill nehmen und die Tomatenwürfel darauf verteilen
- Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen
- Parmesankäse über die Salatherzen reiben
- Salatherzen auf dem Warmhalterost des Grills platzieren und ca. 10 Minuten garen lassen

Hähnchen Gespießt | Cordon bleu | Orangenglasur

Zutaten

Hähnchen Cordon bleu

6	Hähnchenbrustfilet
12 Scheiben	Cheddar herzhaft
300g	Bacon
6 Scheiben	Kochschinken
40g	BBQ-Rub

Zutaten

Orangen Glasur

2	Orangen
4 EL	Honig
2 TL	Paprikapulver
½ TL	Meersalz & Pfeffer
½ TL	Chilipulver

Zubereitung:

Hähnchen Spießbraten

- Hähnchenbrust von Fett befreien, im Schmetterlingsschnitt halbieren, flach klopfen und mit BBQ-Rub einreiben
- Baconscheiben leicht überlappend auf Frischhaltefolie legen
- Gewürze Hähnchenbrüste ebenfalls überlappend auf dem Bacon ablegen
- Kochschinken und Cheddar großzügig auf dem Hähnchen verteilen
- Gesamte Masse einrollen mit dem Bacon an der Außenseite
- Orange waschen und halbieren
- Orangenhälfte der Schnittseite nach unten aufspießen
- Vorsichtig den Stab durch die Hähnchenrolle schieben
- Zweite Orangenhälfte mit der Schnittseite zum Hähnchen gewandt aufspießen
- Spießbraten im Grill einspannen und auf hoher Temperatur ca. 10 Minuten drehen lassen
- Danach den Grill öffnen und ca. alle 10 Minuten mit der Glasur bepinseln
- Nach etwa 45 Minuten ist der Spießbraten fertig

Orangen-Glasur

- Orange auspressen und den Saft in eine Schüssel geben
- Honig, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Chilipulver hinzufügen und gut verrühren
- Glasur in einen hitzebeständigen Topf geben
- Alles kurz aufkochen lassen bis es etwas einreduziert

Hackbraten

Geräuchert | Zedernholz | Kräuter | Whisky

Zutaten

Gewürzmischung

2 EL	Pfeffer schwarz
2 EL	Salz
2 EL	Paprika edelsüß
1 EL	Chiliflocken
1 EL	Koriandersaat
1 EL	Knoblauchgranulat
1 EL	Zwiebelgranulat

Zutaten

Hackfleisch

900 g	Rinderhackfleisch
50 g	Paniermehl
1	Ei
½	Paprika grün
½	Zwiebel rot
2	Knoblauchzehen
1 EL	Worcestershiresauce
50 ml	Milch
4-5	Babybel

Zutaten

Soße

5 cl	Whiskey
115 g	Ketchup
70 g	Zucker braun
2 TL	Salz

Zubereitung:

- Wasser und Whiskey (Verhältnis 3:1) in eine Auflaufform geben und Grillbrett aus Zedernholz ca. eine Stunde einfüllen
- Alle Gewürze für die Gewürzmischung in einen Mörser geben und zerkleinern
- Hackfleisch mit einem EL der Gewürzmischung, Paniermehl, Milch, Worcestershiresauce und dem Ei vermengen
- Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauchzehen auspressen und alles mit der Hackfleischmasse vermengen
- Die Hälfte der Masse auf dem Grillbrett verteilen und die Babybel der Länge nach auf der Mitte des Hackfleisches verteilen
- Die andere Hälfte des Hackfleisches darauf verteilen und alles an den Seiten etwas zusammendrücken, sodass die Babybel nicht mehr zu sehen sind
- Für die Soße den Whiskey, Ketchup, Salz und den Zucker vermischen
- Die Hackfleischmasse großzügig mit der Soße bestreichen
- Grill auf 150 Grad erhitzen
- das gefüllte Hackfleisch samt Brett auf das Grillrost legen und bei direkter Hitze und geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten garen lassen
- Anschließend in die indirekte Zone legen, Deckel schließen und für etwa 30 weitere Minuten grillen

Steak

Lackiert | Rib Eye

Zutaten

1	Rib Eye Steak
2 EL	Senf
1 Prise	Chilipulver
1 Zehe	Knoblauch
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Am Vortag

- Senf, Öl und Chilipulver zu einer Marinade vermengen
- Steak mit der Knoblauchzehe einreiben und mit Meersalz und Pfeffer würzen
- über eine Nacht im Kühlschrank luftdicht verpackt ziehen lassen
- Grill mit Grillgut erhitzen
- Fleisch auf dem Rost über der Glut von beiden Seiten bräunen
- Grillgut zur Seite schieben
- Steak über einem glutfreien Stück platzieren und bis zum gewünscht Garpunkt weitergrillen

Spargel

Gerollt | gegrillt

Zutaten

600 g	Spargel (weiß oder grün)
250 g	Bacon
300 g	Joghurt
400g	Magerquark
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Kräuter
Optional	Chilipulver

Zubereitung:

Eine Stunde vor dem Grillen

- Joghurt und Quark in eine Schale geben und vermischen
- Kräuter (zum Beispiel Schnittlauch, Petersilie, Kresse) putzen, fein hacken und unter die Masse rühren
- Alles mit Salz und Pfeffer, sowie Zitronensaft abschmecken
- Optional Chilipulver ergänzen
- Weißen Spargel schälen oder grünen Spargel waschen und die Enden großzügig entfernen
- Spargelstangen mit Bacon ummanteln – bei grünem Spargel am besten mehrere Stangen (je nach Dicke) zusammenfassen
- Grill auf etwa 160 Grad erhitzen und die Spargelröllchen für ca. 8 Minuten grillen bis der Bacon knusprig und der Spargel bissfest ist
- Am Ende den Spargel mit dem Dip gemeinsam servieren

Süßkartoffelscheiben und Kartoffelscheiben Geröstet | Rosmarinöl

Zutaten

1	Bio-Zitrone
1 TL	Meersalz
5 EL	Rosmarinöl
1,2 kg	Kartoffeln
2 EL	Cajun Gewürz

Zubereitung:

- Zitrone heiß abwaschen und anschließend trocken tupfen
- Schale fein abreiben und den Saft aus der Zitrone pressen
- Saft und Abrieb mit 3 EL Olivenöl, Meersalz und 1 EL Cajun zu einer Marinade verrühren
- Kartoffeln (nach Belieben können Süßkartoffeln oder normale Kartoffeln verwendet werden) waschen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden
- Kartoffelscheiben mit dem übrigen Olivenöl einpinseln und mit dem restlichen Cajun Gewürz bestreuen
-

Dessert

Tiramisu-Creme mit Espresso und Karamell (für 4 Personen)

Zubereitung:

- Eier trennen
- Eiweiße in einen Rührbecher geben und kalt stellen
- Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Puderzucker hinzufügen und ca. 2 Minuten mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verquirlen, bis diese Masse schön hellgelb und cremig ist
- Mascarpone mit Amaretto mischen

Zutaten

Karamellsauce

230g	Zucker
150g	Schlagsahne
2 Prisen	Salz
30g	Butter <i>kalt</i>

Zubereitung:

- Zucker in einen Topf geben und auf höchster Stufe erhitzen bis dieser komplett geschmolzen ist und eine Karamellfarbe hat
Gelegentlich den Topf etwas rütteln, damit sich der noch nicht aufgelöste Zucker auf dem Topfboden verteilt
- Topf sofort von der Herdplatte ziehen, die Sahne auf einmal zugeben und erneut auf die Herdplatte stellen
- Bei mittlerer Hitze erneut 2-3 Minuten einköcheln lassen bis der Zucker wieder komplett gelöst ist und die Sahne sich mit dem Karamell verbunden hat
- Topf von dem Herd nehmen und Salz, sowie die kalte Butter in kleinen Stücken einrühren
- Abkühlen lassen und genießen

Tipp:

Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Karamellsauce etwa 4 Wochen