

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 57/1

Dr. Georg Dippel

28.07.2021

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 57 / 1 (Sommerlicher Grillabend)	1
Crostini (mit Tomaten und Basilikum)	2
Flanksteak mit Cremolata	4
Salsiccia (italienische Bratwurst)	6
Pljeskavica (Hacksteak vom Grill) mit Ayvar	8
Champignons provencale vom Grill	10
Maiskolben mit Chilibutter	12
Auberginen und Zucchini vom Grill	14
Knoblauchtomaten vom Grill	16
Rote Grütze mit Vanillesauce	18

Kurs 57 / 1

Sommerlicher Grillabend

(28.07.2021)



Crostini

(mit Tomaten und Basilikum)

Zutaten (für 10 Stück)

400 g Tomaten
50 g Zwiebeln
3 El Basilikum
Salz
Pfeffer
2 El Olivenöl
10 Sch. ital. Weißbrot
(je nach Größe evtl. mehr)
1 Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Strunk von den Tomaten entfernen, quer halbieren, aushöhlen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in feine Würfel und Basilikum in Streifen schneiden, Tomaten- und Zwiebelwürfel mit 2 El Basilikum gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, das Olivenöl unterziehen und 30 min ziehen lassen.
2. Die Weißbrotscheiben unter dem Grill leicht goldbraun anrösten, Knoblauch halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Tomatenmasse auf die Brotscheiben drapieren und mit dem restliche Basilikum garnieren.

Vorspeise



Flanksteak

mit Cremolata

Zutaten (für 5 Port.)

Flanksteak :

1 kg Flanksteak (gut abgehangen)
20 g Gewürzsalz

Cremolata :

30 g Petersilie
20 g Knoblauch
20 g Zitronenabrieb
30 g Salbei
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Hauptgericht

1. Das Flanksteak evtl. parieren, das Gewürzsalz rundum gut einmassieren und vakuumieren. Sous vide Gerät auf 52°C temperieren und das Fleisch 8 Std garen. Dann herausnehmen, trockentupfen und auf dem Grill bei guter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 58°C beidseitig rösten.
2. Für die Cremolata die Petersilie und Salbei fein hacken, Knoblauch feinst würfeln und mit dem Zitronenabrieb mischen, nochmals fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zum Servieren das Flanksteak quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden und mit der Cremolata anrichten.



Salsiccia

(italienische Bratwurst)

Zutaten (für 1 kg)

600 g Schweinebug oder Schwarte
200 g Schweinebauch
200 g Rücken oder Schulterspeck
von Schwein
25 g Gewürzsalz
Crushed Ice
1,5 m Schweinedarm 28/30

Zubereitung

1. Schweinebug bzw. Schwarte parieren grob würfeln, mit der 3 mm Scheibe wolfen und kühl stellen. Schweinebauch grob würfeln, mit der 8 mm Scheibe wolfen und kühl stellen. Schweinespeck grob würfeln, mit der 5 mm Scheibe wolfen und kühl stellen.
2. Alle Zutaten mit dem Gewürzsalz zu einer bindenden Masse abreiben und dabei 15% Eis zugeben. Die Masse nicht zu fest in den Schweinedarm füllen und 8 - 10 cm abbinden. Zum Servieren in einer Pfanne braten oder auf dem Rost grillen.

Hauptgericht



Pljeskavica (Hacksteak vom Grill) mit Ayvar

Zutaten (für 4 Port.)

Pljeskavica :

500 g Rinderschulter
300 g Schweineschulter
120 g Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Natron
eiskalter Weißwein

Ayvar (500 g) :

325 g Paprika
100 g Auberginen
Salz
Öl
40 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 El Öl
25 g Chilischoten
60 ml Olivenöl
Essig
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Hauptgericht

1. Für die Hacksteaks die Rinder- und Schweineschulter mit grober Körnung durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebeln reiben oder fein würfeln und unter die Fleischmasse heben.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen, Natron und eiskalten Weißwein zugeben, mit den Händen kräftig durchkneten (abreiben) und 2 Std kühl stellen. Die Fleischmasse zu 3 cm dicken Fladen mit 12 cm Durchmesser formen und auf dem Holzkohलगrill bei mittlerer Hitze beidseitig braten.
3. Für das Ayvar die Paprika längs halbieren, Kerne und Strunk entfernen, waschen, mit der Hautseite nach oben auf ein geöltes Backblech legen und unter den Grill solange rösten, bis die Haut schwarz ist. Aus dem Backofen nehmen, mit einem nassen Tuch bedecken, abkühlen lassen, die Haut abziehen und das Paprikafleisch würfeln.
4. Die Auberginen waschen, die Enden abschneiden, in 1 cm große Würfel schneiden, salzen und 1 Std ziehen lassen. Dann ausdrücken, überschüssiges Wasser abgießen und mit Öl in einer Pfanne weich dünsten.
5. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in Öl glasig dünsten. Chilischoten mit den Kernen fein würfeln und alles mit dem Olivenöl und zu einer homogenen Masse pürieren. Das Ayvar 90 min auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren köcheln und nach einer Stunde mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.



Pljeskavica (Hacksteak vom Grill)



Ayvar

Champignons provencale

vom Grill

Zutaten (für 4 Port.)

Champignons :

4 große Champignons
Zitronensaft
Salz

Farce :

60 g Semmelbrösel
1 El Weißwein
30 g Tomaten
10 g getrocknete Tomaten
300 g Zwiebeln
15 g grüne Oliven
Rosmarin
Thymian
1 El Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Beilage

1. Champignons putzen, Stiele und Lamellen entfernen, die Innenseiten mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen.
2. Für die Farce Semmelbrösel im Wein einweichen. Von den Tomaten das Innere entfernen und das Fleisch fein würfeln. Getrocknete Tomaten, Zwiebeln und Oliven feinst würfeln. Rosmarin und Thymian fein hacken, alles mit dem Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Farce in die Champignons füllen und auf dem Grill mit der geschlossenen Seite nach unten bei mittlerer Hitze garen.



Maiskolben

mit Chilibutter

Zutaten (für 4 Port.)

4 Maiskolben
80 g weiche Butter
 $\frac{1}{2}$ El Limetten- oder Zitronenabrieb
 $\frac{1}{2}$ Tl Chilischote
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Maiskolben in kochendem Salzwasser ca. 20 min garen, herausnehmen und trocknen. Butter schaumig rühren und die Chilischote fein hacken. Butter mit Limetten- bzw. Zitronenabrieb und Chilischote verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Gewürzbutter etwas abkühlen lassen, zwischen 2 Folien auf ca. 3 mm ausrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Maiskolben auf dem Grill von allen Seiten bei mäßiger Hitze goldgelb rösten. Dann eine passend zugeschnittene Scheibe der Gewürzbutter auflegen und einschmelzen lassen.

Beilage



Auberginen und Zucchini

vom Grill

Zutaten (für 4 Port.)

500 g Auberginen
500 g Zucchini
Salz
50 ml Olivenöl
Rosmarin
Thymian

Zubereitung

1. Auberginen und Zucchini waschen und Enden abschneiden. Auberginen längs und Zucchini quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, beides salzen, ca. 1 Std ziehen lassen, ausdrücken und überschüssiges Wasser abgießen.
2. Alles mit Öl vermengen, nach belieben mit Rosmarin und Thymian würzen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze goldgelb rösten.

Beilage



Knoblauchtomaten

vom Grill

Zutaten (für 4 Port.)

4 Tomaten
Salz
2 Knoblauchzehen
1 El Olivenöl
Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten quer halbieren, austropfen lassen und die Schnittstellen salzen. Knoblauch in Scheiben schneiden, im Olivenöl bei moderater Hitze glasieren und 10 min ziehen lassen.
2. Tomaten auf dem Grill bei guter Hitze rösten, dann wenden, mit dem Knoblauch belegen und das Knoblauchöl darüber träufeln. Mit Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze fertig garen.

Beilage



Rote Grütze

mit Vanillesauce

Zutaten (für 4 Port.)

Grütze :

400 g Beeren (rote und schwarze
Johannisbeeren, Kirschen, Brom-
beeren, Blaubeeren)
200 ml Johannisbeersaft
40 g Zucker
50 g Sago (pflanzl. Geliermittel)

Vanillesauce (500 ml) :

350 ml Milch
50 g Vanillezucker
15 g Speisestärke
2 Eigelb

Zubereitung

Dessert

1. Beeren waschen, Johannisbeeren von den Stielen streifen und die Kirschen entsteinen. Johannisbeersaft mit dem Zucker aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Dann die Kirschen und Johannisbeeren zugeben, kurz köcheln lassen, absieben und den Saft dabei auffangen.
2. Sago unter ständigem Rühren in den Saft einrieseln lassen, aufkochen und zugedeckt ca. 30 min köcheln lassen. Dann die Beeren zugeben und kurz mitkochen. Beeren mit Saft auf Portionsgläser verteilen und kalt stellen.
3. Für die Vanillesauce den Vanillezucker in der Milch auflösen und kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren, Eigelb mit der Stärke aufschlagen, die Hälfte der aufgekochten Milch in die Eigelbmischung rühren und diese in die restliche Milch schlagen.
4. Zum Anrichten die Vanillesauce auf die leicht gelierten Beeren geben und servieren.

Noch was !

Statt Sago kann auch Agar Agar verwendet werden. Dazu nach Packungsanleitung das Agar Agar in den kochenden Saft geben und nur kurz aufkochen.



