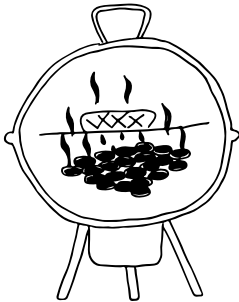


Rezepte

**Grillkurs
Sommer**

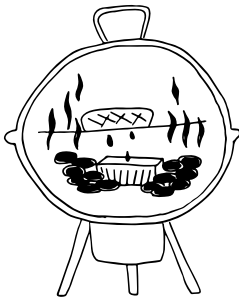
Direkte/ Indirekte Hitze

Wir arbeiten beim Grillkurs mit zwei verschiedenen Grilltypen der Firma Weber: Einem Holzkohle Kugelgrill und einem Gasgrill. Beide Grills eignen sich sowohl für das direkte wie auch für das indirekte Grillieren.



Direkt

Unter direktem Grillieren versteht man das Braten des Grillgutes direkt über der Wärmequelle (Gasbrenner oder Holzkohleglut).



Indirekt

Das indirekte Grillieren ist eine sehr schonende Methode der Zubereitung und verhindert das Verbrennen des Grillguts. Bei der indirekten Methode wird das Grillgut nicht direkt über der Hitzequelle grilliert, sondern mit zirkulierender Heissluft und geschlossenem Deckel. Beim Gasgrill ist der Brenner, der sich unter dem Grillgut befindet, ausgeschaltet. Die Brenner, die sich neben dem Grillgut befinden, sind eingeschaltet. Die Hitze zirkuliert wie im Umluftofen um das Grillgut herum und sorgt für ein einzigartiges Grillerlebnis.

Inhalt

Welcome	7
Apéro	11
Vorspeise	19
Hauptgang	33
Dessert	45

Welcome



Würste

Verschiedene Apero Würste
1 Stunde im Smoker räuchern.

Smoker
ca. 120 Grad
1 Stunde

Tipp

Stellen Sie zu den Würsten verschiedene Saucen zusammen, so ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Apéro

Poulet Satay	13
Spiessli <i>mit Erdnussauce</i>	
Grillierte Melone	15
<i>mit Feta</i>	
Spareribs	17
<i>mariniert mit</i> <i>mexikanischen</i> <i>Gewürzen</i>	



Poulet Satay Spiessli *mit Erdnuss- sauce*

	Satay Spiessli
2 Stk.	Pouletbrust McCormick® Thai 7-spices Sojasauce Sesamöl
1/2	Limette Bambusspieße

Die Pouletbrust in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden. Mit McCormick® Thai 7-spices, Sojasauce, Sesamöl und Limette marinieren. Die Pouletstreifen wellenförmig auf die Spiesse stecken. Die Spiesse auf dem Holzkohlegrill bei direkter Hitze von beiden Seiten grillieren. Zum Schluss mit der Sojasauce glasieren.

Holzkohlegrill
ca. 220–240 Grad
Garzeit insgesamt ca. 4 Minuten

	Erdnussauce
80 g	Erdnussbutter
10 g	geröstete Erdnüsse
50 ml	Kokosmilch
1	Limette, Schale & Saft
10 ml	Sojasauce McCormick® Harissa Salz & Pfeffer

Alle Zutaten gut miteinander mischen und bei Bedarf mit McCormick® Harissa, Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Das Poulet auf Zitronengras aufspiessen, das verleiht einen zusätzlichen Frischekick. Das Gericht auf Bananenblättern drapieren, so ist es auch optisch ein Genuss.



Grillierte Melone *mit Feta*

400 g Wassermelone
150 g Fetakäse
Olivenöl
½ Bund Basilikum
Salz & Pfeffer

Die Wassermelone in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Basilikum in feine Streifen schneiden und mit Olivenöl, weißem Balsamico, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Die Melonenscheiben auf dem Gasgrill bei direkter Hitze grillieren. Die Melone sollte auf der einen Seite lauwarm und auf der anderen Seite noch fast kalt sein. Die Scheiben in mundgerechte Stücke schneiden und auf einen Teller legen. Den Fetakäse zerbröckeln und darüber streuen. Zum Schluss mit der Vinaigrette beträufeln und sofort servieren.

Gasgrill
ca. 240–250 Grad
Garzeit ca. 4–5 Minuten

Tipp
*Zum Garnieren des Tellers
einige ganze Basilikumblätter
beiseite legen.*



Spareribs *mariniert mit mexika- nischen Gewürzen*

500 g	Baby Spareribs vom Schwein
1TL	McCormick® Fajita
1TL	Honig
½	Limette
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

Das McCormick® Fajita mit Honig mischen und die Spareribs grosszügig damit einreiben. Die Marinade gut 1 Stunde ziehen lassen. Anschliessend die Spareribs ca. 1½ Stunden im Smoker räuchern. Die Spareribs aus dem Smoker nehmen und auf dem Holzkohlegrill auf direkter Hitze goldbraun grillieren. Danach die Spareribs aufschneiden, auf einem Teller anrichten, mit Limettensaft beträufeln und servieren.

Smoker
ca. 1½ Stunden
ca. 100 – 120 Grad

Holzkohlegrill
ca. 220 – 240 Grad
ca. 6 – 10 Minuten

Tipp

Spareribs werden noch zarter, wenn man die Knochenhaut auf der Rückseite der Rippen entfernt.

Vorspeise

Black Tiger Spiessli 21

Skirt Steak 23
vom Grill

Grillierter 25–27
Sommersalat
mit Himbeerdressing

Croque Monsieur 29
vom Grill

Bauernkotelett 31



Black Tiger Spiessli

2 Stk. Black Tiger Krevetten
(pro Person)
2 Stk. Knoblauch gehackt
1/2 Chili gehackt
Olivenöl
1 Zitrone, Abrieb & Saft
Salz & Pfeffer
Bambusspiessli

Knoblauch, Chili und Zitronenschale mit Olivenöl mischen. Die Krevetten auf die Bambusspieße stecken. Die Spieße mit der Marinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Krevetten auf dem Gasgrill bei direkter Hitze von jeder Seite ca. 2½ Minuten grillieren, so dass die Krevetten in der Mitte noch glasig sind. Zum Schluss mit Zitronensaft beträufeln.

Gasgrill
220–240 Grad
ca. 5 Minuten

Tipp

Für mehr Geschmack können die Krevetten auch auf einen Rosmarinspiess gesteckt werden.



Skirt Steak *vom Grill*

400 g Skirt Steak
Olivenöl
grobes Salz
(Fleur de Sel)
Pfeffer

Das Steak mit Salz würzen und auf dem Holzkohlegrill bei direkter Hitze jede Seite ca. 2 Minuten grillieren. Danach kurz ruhen lassen, das Steak aufschneiden und mit Olivenöl beträufeln. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Holzkohlegrill
ca. 220–240 Grad
ca. 4 Minuten

Tipp

Das Steak sollte nicht mehr als medium grilliert werden. Da es sich um ein Muskelstück handelt, wird es sonst zäh. Die optimale Garstufe ist medium-rare.



Grillierter Sommersalat mit Himbeer- dressing

Sommersalat

- 2 Stk. Mini Lattich
 - 1 Stk. Zucchini
 - 1 Stk. Peperoni
 - 1 Stk. Tomate
 - 1 Stk. Birnen oder Pfirsich
- Kräuter
je nach Saison
(z.B. Peterli, Basilikum,
Kerbel etc.)

Mini-Lattich halbieren, Zucchini längs halbieren, Tomate halbieren, Peperoni entkernen, Birnen halbieren und entkernen. Zucchini, Tomate und Peperoni auf den Gasgrill legen, 5–8 Minuten bei direkter Hitze grillieren. Alle 2 Minuten wenden. Wenn die Zucchini und Peperoni fast gar sind, Lattich und Früchte mit der Schnittfläche auf den Grill legen und 2–3 Minuten grillieren. Wenn alles gar ist, das Grillgut vom Grill nehmen. Salat, Gemüse und Früchte auf dem Schneidebrett in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Himbeerdressing mischen. Zum Schluss verschiedene Kräuter über den Salat zupfen und vorsichtig mischen. Den Salat warm servieren.

Gasgrill
220–240 Grad
8–10 Minuten



Grillierter Sommersalat mit Himbeer- dressing

Himbeerdressing

200 g	Himbeeren (oder Pulp)
10 g	Honig
30 g	milder Senf
40 g	Eigelb
1/2	Zitrone, Saft
50 ml	weisser Balsamico
4 dl	Sonnenblumenöl
	Salz & Pfeffer

Himbeeren, Honig, Senf, Eigelb, Zitronensaft und Balsamico-Essig mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend das Sonnenblumenöl langsam unter ständigem Mixen einfließen lassen, so dass eine schöne Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Der Salat lässt sich wunderbar saisonal anpassen, zum Beispiel im Winter mit Wintergemüse und Wintersalaten.



Croque Monsieur *vom Grill*

4 Stk. Scheiben Toast
80 g geriebener Bergkäse
4 Stk. Scheiben Rohschinken
wenig Pfeffer aus der Mühle

Zwei Toastscheiben mit je einer Scheibe Rohschinken belegen. Käse auf beiden Toastscheiben verteilen, dabei ca. 1 cm Rand frei lassen. Die anderen beiden Toastscheiben mit den restlichen Schinkenscheiben belegen. Nun die beiden Hälften zusammensetzen. Die beiden Toastscheiben auf der Oberseite mit ein wenig Sonnenblumenöl bestreichen.

Die Toasts auf dem Gasgrill bei indirekter Hitze ca. 5 Minuten grillieren und zwischendurch immer wieder flach drücken. Die fertigen Croque Monsieur vom Grill nehmen, vierteln und sofort servieren.

Gasgrill
180 Grad
ca. 10 Minuten

Tipp

Der Croque Monsieur kann nach Belieben mit Zutaten verfeinert werden und wird so zum Hit auf deiner nächsten Grillparty.



Bauern- kotelett

2 Stk. je ca. 300 g
Bauernkotelett
mit Schwarte
McCormick®
Steak & Grill

Das Fett und die Schwarte vom Kotelette ziselieren (längs und quer einschneiden), dabei nicht in das Fleisch schneiden. Die gewürzten Koteletts auf dem Holzkohlegrill direkt über der Glut grillieren. Auf jeder Seite 2 mal ca. 6 Minuten. Zum Schluss auf indirekter Hitze noch ca. 5 Minuten ruhen lassen.

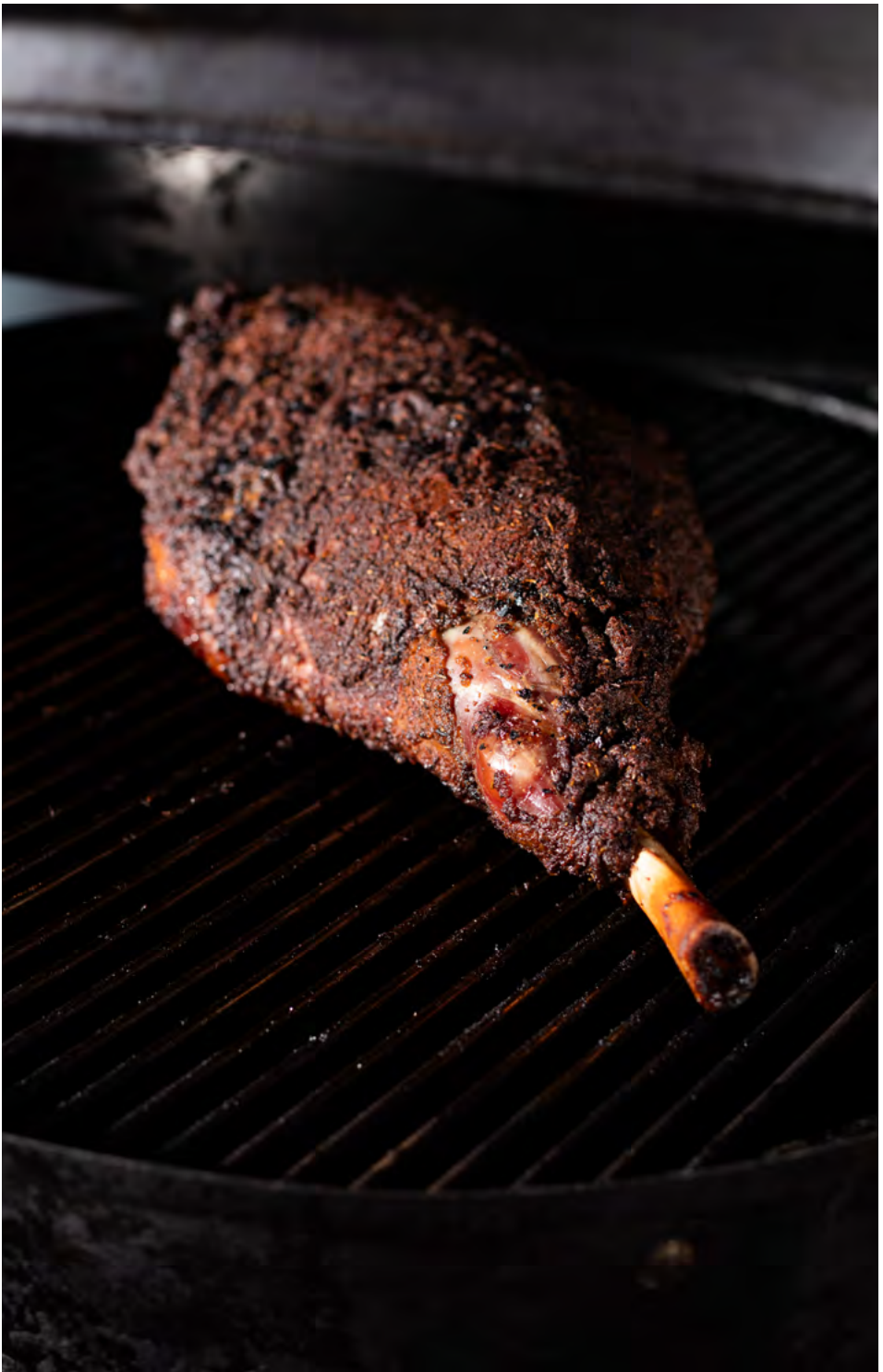
Holzkohlegrill
ca. 220–240 Grad
ca. 20 Minuten

Tipp

Koteletts eignen sich auch hervorragend zum Füllen. Der Füllung sind keine Grenzen gesetzt. Einfach eine Tasche bis zum Knochen einschneiden, füllen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Hauptgang

Lammgigot <i>aus dem Smoker</i>	35
Rindsentrecôte Zapfen <i>mit Salsa Verde</i>	37
Lachs <i>aus dem Smoker</i> <i>mit Tomatensalsa</i>	39
Rosmarinkartoffeln <i>aus dem</i> <i>Gusseisentopf</i>	41
Gefüllte Zucchini <i>vom Grill</i>	43



Lammgigot *aus dem Smoker*

Für 8 Pers.**als Hauptgang**

- 1 Stk. Lammgigot mit Bein
- 4 Stk. Knoblauch
- Olivenöl
- McCormick® Universal
- Thymian und Rosmarin

Lammgigot mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und McCormick® Universal gut einreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauch zusammen fein hacken und auf dem Gigot verteilen. Im Kühlschrank 3–4 Stunden durchziehen lassen. Das Gigot bei ca. 110–120 Grad in den Smoker legen und alle 30 bis 40 Minuten wenden. So kann sich der Fleischsaft im Fleisch verteilen. Wenn das Gigot fertig ist, vor den Gästen tranchieren.

Smoker
100 Grad
mindestens 5 Stunden

Tipp

Nicht nur das Gigot eignet sich hervorragend zum Smoken, auch eine Lammschulter schmeckt geräuchert ausgezeichnet.



Rinds- entrecôte Zapfen *mit Salsa Verde*

Entrecôte Zapfen
400g Rindsentrecôte
Zapfen
Salz & Pfeffer

Fettlappen vom Entrecôte einschneiden. Fleisch mit Salz würzen und auf dem Holzkohlegrill beidseitig ca. 3 Minuten grillieren. Zum Schluss in die indirekte Hitze legen und kurz ruhen lassen. Vor dem Essen mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

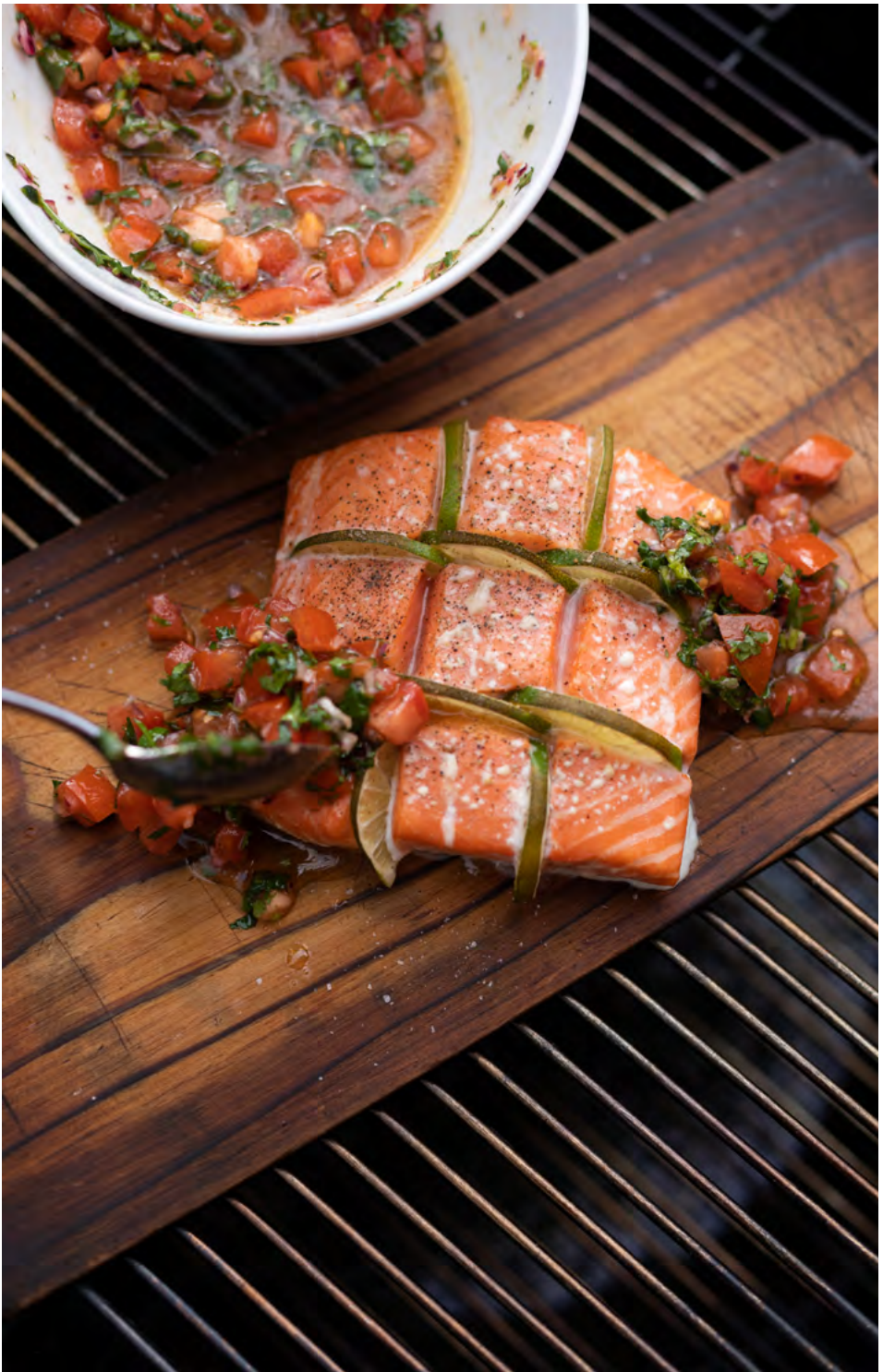
Holzkohlegrill
220–240 Grad
ca. 12 Minuten

Salsa Verde
1 Bund Petersilie glatt
1 Stk. Sardellenfilet
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 EL Kapern
weisser Balsamico
Olivenöl

Petersilie, Sardellenfilets und Kapern fein hacken. Die Zutaten mit etwas Zitronensaft, Balsamico-Essig und Olivenöl zu einer Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Fleisch servieren.

Tipp

Wenn Sie die Salsa Verde nicht mögen, können Sie auch jede andere Kräutersauce verwenden, die Ihnen schmeckt. Im Allgemeinen passen Kräutersaucen sehr gut zu grilliertem Fleisch.



Lachs *aus dem Smoker mit Tomatensalsa*

Lachs aus dem Smoker

Zedernholz Brett
 Frischlachs
 Olivenöl
 Limetten
 Salz & Pfeffer

Räucherbrett aus Zedernholz eine Stunde in kaltem Wasser einlegen.

Lachs einschneiden (ein Längsschnitt, vier Querschnitte). Mit Limetten spicken und auf das Zedernholz Brett legen. Würzen und mit Olivenöl bestreichen. Das Zedernholz Brett im Smoker auf das obere Gitter legen.

Smoker
 100–120 Grad
 ca. 25 Minuten

Tomatensalsa (8 Pers.)

350 g Vollreife Tomaten, gewürfelt
 30 g Schalotten, gehackt
 20 g Basilikum, fein geschnitten
 30 ml Olivenöl
 Saft von einer 1/2 Limette, bei Bedarf von einer ganzen
 Salz/Pfeffer

Alle Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Wichtig beim Smoken von Fisch ist, dass der Fisch einen hohen Fettgehalt hat. Fische mit geringem Fettgehalt trocknen sehr schnell aus.



Rosmarin- kartoffeln *aus dem Gusseisen- topf*

800 g Frühlingskartoffeln
vorgegart
Rosmarin
Olivenöl
Bahnhöfligewürz
1 Bund Petersilie
Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln halbieren und den Rosmarin hacken (nur die Nadeln). Kartoffeln, Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Grillgewürz in einer Schüssel mischen. Das Olivenöl in den heißen Gusseisentopf geben und die Kartoffeln hinzufügen. Es ist wichtig, nicht zu viel zu rühren, damit die Kartoffeln ihre Form behalten. Die Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden ca. 10–15 Minuten goldbraun braten. Zum Schluss mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Holzkohlegrill mit Gusseisentopf
ca. 200–220 Grad
ca. 10–15 Minuten

Tipp

Wer noch einen farbigen Akzent setzen möchte, kann zur Hälfte blaue St. Galler Kartoffeln verwenden.



Gefüllte Zucchini *vom Grill*

2 Stk. grüne Zucchini
100 g Frischkäse
50 g Parmesan
2 Stk. Knoblauch
McCormick® Gemüse
Salz & Pfeffer

Zucchini halbieren und auskratzen, Knoblauch fein hacken. Das ausgekratzte Zucchinifleisch wird fein geschnitten und mit dem Frischkäse und dem Knoblauch vermengt. Mit McCormick® Gemüse, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse wieder in die Zucchini füllen und mit Parmesan bestreuen. Die Zucchini auf dem Gasgrill bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten garen.

Gasgrill
ca. 180–200 Grad
ca. 20 Minuten

Tipp

Die Füllung kann individuell gestaltet werden und fast jedes Gemüse kann verwendet werden.

Dessert

Beerenküchlein
mit Himbeersorbet

47



Beeren- küchlein *mit Himbeer- sorbet*

Für 8 Personen

70 g	Butter
150 g	Zucker
180 g	Eier
150 g	Mehl
300 g	Tiefkühl- Beerenmischung
5 g	Backpulver

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier zugeben und glatt rühren, Mehl und Backpulver im Sturz unterrühren. Die Masse in die Silikonform füllen und auf dem Gasgrill bei indirekter Hitze ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen sofort stürzen und mit einer Kugel Himbeersorbet servieren.

Gasgrill
180 – 200 Grad
15 – 20 Minuten

Tipp

Zum Backen immer tiefgekühlte Beeren verwenden. Bei diesen bleibt die Struktur beim Mischen weitgehend erhalten.

Über d'Gass

Geniessen Sie die gleiche Qualität auch zu Hause!
Bestellen Sie das Fleisch, den Fisch und der passende Wein dazu
direkt in unserem Online-Shop! steakhouse-bahnhof.shop



Steakhouse Bahnhof
Untere Bahnhofstrasse 10
8932 Mettmenstetten
044 767 06 06
steakhouse-bahnhof.ch



WINZERHAUS
est. 1925

Restaurant Winzerhaus
Haslernstrasse 28
8104 Weiningen
044 750 40 66
winzerhaus.ch

elevents 
events in elements

Evoid GmbH
Rossauerstrasse 33
8932 Mettmenstetten
044 776 81 70
elevents.ch