

Grilltag vom 15. Juni 2013

Zum Apéro

- Baquette geröstet mit Bruschetta
- Schlangenbrot mit Olivenöl

Zum Mittag

- Kotelettbraten
- Dorade evt. mit Speck ummantelt
- Scampi-Spies
- Cervelat mit Käse und Speck
- Pilzrisotto
- Mais Frühlingszwiebel-Salat

Zum Dessert

- Grillfrüchte mit Zitronensorbet

Zum Kaffee

- Kaffee auf der Kohle zubereitet
- evt. Kuchen

Zum Z'Nacht

- Gulaschsuppe

Cucina Club

3922 Stalden

BROT VOM FEUER

Es gibt nur noch wenige Leute, die ihr eigenes Brot backen – obwohl es eigentlich nicht schwierig ist. Die wohl bodenständigste Back-Methode hat einen geheimnisvollen Namen: Schlangenbrot. Die meisten kennen das Wort oder bringen es in Verbindung mit vergangenen Schulreisen, grossen Feuerstellen und ähnlich spektakulären Erinnerungen. Kaum jemand kann aber von sich behaupten, kürzlich ein Schlangenbrot verspiesen zu haben. Das Geheimnis dieser Back-Methode ist schnell gelüftet: Der Brotteig wird um einen dicken Holzspieß gewickelt und anschliessend über die Glut gehalten.

Ebenso einfach ist die Herstellung des Teigs: Hefe im lauwarmen Wasser anrühren und zusammen mit etwas Salz, Olivenöl und Kräutern im Mehl verkneten. Den Teig aufgehen lassen und in etwa 2 cm dicke und 30 cm lange Streifen schneiden. Diese werden anschliessend spiralförmig um den Spieß gewickelt. Wann das Schlangenbrot durchgebacken ist, lässt sich am schnellsten mit einem Messer überprüfen: sobald kein Teig mehr an der Klinge kleben bleibt, ist es so weit.

Zutaten Schlangenbrot für 6 Personen

6 dicke Holzspiesse – am besten nicht zu trocken

400 g Mehl

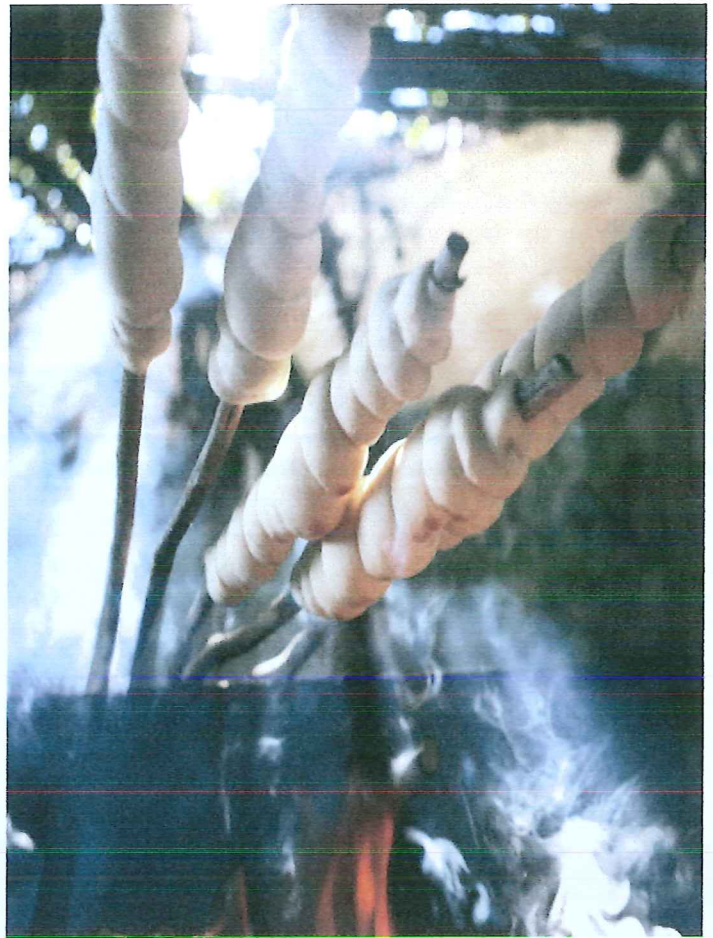
0.5 Würfel Frischhefe, (ca. 20 g)

2 dl Wasser

1 Teelöffel Salz

3 Esslöffel Olivenöl

und etwas Thymian und Majoran



GRILLTOAST MIT BRUSCHETTA

Zutaten

4	frische Tomaten
3	Knoblauchzehen
1 Bund	Basilikum
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
1	Baquette



Zubereitung

Baquette in Scheiben schneiden und auf dem Grill kross werden lassen.

- Tomaten vierteln und von Kernen befreien, anschliessend in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben

- Knoblauch pressen und in die Schüssel geben

- 1 Basilikum kleinhacken und ebenfalls begeben- mit Salz, Olivenöl und Pfeffer würzen (nicht zuviel Olivenöl, da es sonst zu flüssig wird)

Vor dem Servieren, Brot vom Grill nehmen mit etwas Olivenöl bestreichen

- Bruschetta-Masse drauf legen und geniessen

DORADE MIT KAPERNGRILLBROT

Zutaten (Ergibt)

500 g Weissmehl 1 TL Salz 1 TL Backpulver 10 g Hefe 3 dl Wasser, warm 6 EL Olivenöl 4 EL Kapern 2 Zitronen 2 Knoblauchzehen 4 Doraden à ca. 400 g 0,5 Bund Basilikum Salz Pfeffer Dill zum Garnieren

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen. Hefewasser und 1/3 des Öls in die Vertiefung geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

2. Teig in 4 Stücke teilen. Kapern gut abtropfen lassen und vorsichtig unter die Teigstücke mischen. Teige zu Fladen formen. Zitronen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch hacken. Fische kalt abspülen und trocken tupfen. Bauchhöhle mit je 1 Zitronenscheibe und Basilikumblättern füllen. Knoblauch und restliches Öl mischen. Doraden mit Knoblauchöl begießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Brote, Doraden und restliche Zitronenscheiben bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten grillieren. Doraden, Brote und Zitronenscheiben anrichten. Dill darüberzupfen und servieren.

Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 1 Stunde aufgehen lassen + 15–20 Minuten grillieren



CREVETTENSPIESS MIT ZITRONE

Zutaten (Ergibt 4 Portionen)

1 Zitrone
3 Knoblauchzehen
0.5 Bund Koriander
4 EL Erdnussöl
24 Crevetten,
ca. 480 g
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Marinade Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Knoblauch dazupressen. Koriander fein hacken und mit dem Öl dazumischen. Crevetten bis zum Schwanz schälen. Auf Spiesse stecken und mit der Marinade bestreichen. Mindestens 10 Minuten marinieren. Crevettenspieße mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze rundum ca. 4 Minuten grillieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit

25 Minuten + mind. 10 Minuten
marinieren



CERVELAT MIT KÄSE UND SPECK

Hauptgericht für 4 Personen

Zutaten:

4 Cervelats
4 Scheiben Greyerzer à ca. 10 g
4 Tranchen Bratspeck
4 Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen
10 g Butter
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Pane
Passione Classico

Zubereitung:

Cervelats längs einschneiden. Käsescheiben einmal längs brechen und Cervelat damit füllen. Cervelats mit Specktranchen umwickeln. Mit Rosmarinzweigen fixieren. Knoblauch hacken. Mit Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cervelats bei mittlerer Hitze grillieren. Brotscheiben auf dem Grill beidseitig rösten. Mit Knoblauchbutter bestreichen und mit den Cervelats anrichten.

Zubereitungszeit
ca. 30 Minuten



KOTELETTBRATEN

Für 6 Personen

**Bio-Qualität, **TerraSuisse-Qualität*

Zutaten

1,5 kg Schweinskotelett am Stück, mit Fettrücken**

Marinade:

1 getrockneter Peperoncino

3 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin*

0,5 dl Bier, z. B. Bio-Bier*

2 EL grobkörniger Senf*

2 EL Honig

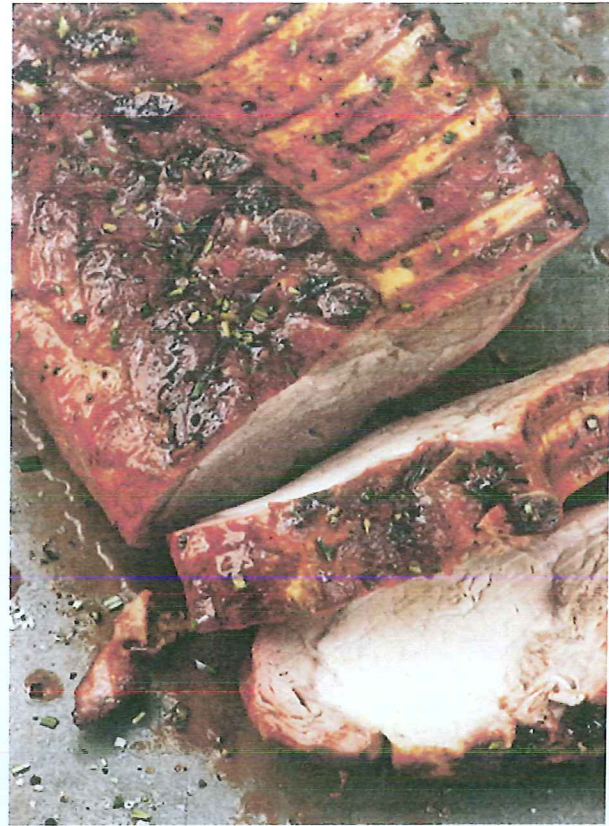
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Fettschicht des Bratens kreuzweise einschneiden. Für die Marinade Peperoncino, Knoblauch und Rosmarinnadeln im Mörser zerstoßen. Mit restlichen Zutaten mischen. Braten mit Marinade bestreichen. Mit Klarsichtfolie bedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden marinieren. Braten grillieren. Vor dem Tranchieren 5–10 Minuten ruhen lassen.

2a. Grillieren im Kugelgrill mit Holzkohle: Grill vorheizen. Marinade abstreifen. Braten über der Glut rundum 15 Minuten anbraten. Bei indirekter Hitze (graue Glut) zugedeckt 70–80 Minuten fertig braten, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 68 °C erreicht hat. Braten immer wieder mit der Marinade bestreichen.

2b. Grillieren im Kugelgrill mit Gas oder Elektrisch (fünfstufiger Grill): Grill auf 220 °C vorheizen. Marinade abstreifen. Fleisch auf Stufe 4 rundum 10 Minuten anbraten. Auf Stufe 2 zugedeckt ca. 70 Minuten braten, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 68 °C erreicht hat. Braten immer wieder mit der Marinade bestreichen.



Schweinsbraten mit Kräuter- buttersauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 1 Std.

Grillieren: ca. 55 Min.

4 EL Senf

1 Knorr Rindsbouillon
Würfel, zerbröckelt

3 EL Olivenöl

3 EL Salbei, fein geschnitten

wenig Pfeffer

1,2 kg Schweinshals

125 g Butter, weich

2 Knoblauchzehen,
gepresst

½ TL Worcestershiresauce

2 EL glattblättrige Petersilie,
fein geschnitten

2 EL Schnittlauch, fein
geschnitten

½ Bio-Zitrone, abgeriebene
Schale und Saft

¼ TL Curry

¼ TL Paprika

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

1. Senf, Bouillon, Öl, Salbei und Pfeffer verrühren. Fleisch mit der Hälfte der Marinade bestreichen, zugedeckt ca. 1 Std. marinieren. Marinade vom Fleisch abstreifen.
2. Butter und restliche Zutaten verrühren, in die Garschale «antihaft» oder eine Aluform geben.
3. **Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Fleisch bei geschlossenem Deckel über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 150 Grad) ca. 55 Min. grillieren, dabei von Zeit zu Zeit wenden, mit der restlichen Marinade bestreichen. Fleisch zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Kräuterbutter auf dem Grill kurz warm werden lassen, aufrühren, dazu servieren.

Portion: 947 kcal, E 58 g, Kh 3 g, F 79 g



KNORR BOUILLON

Die Rindsbouillon von Knorr eignet sich hervorragend, um mit wenigen Handgriffen eine feine Marinade zu zaubern. Dazu einfach den Bouillonwürfel mit etwas Olivenöl zu einer Paste vermengen und nach eigenem Geschmack verfeinern, zum Beispiel mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch. Haben Sie gewusst? Die Knorr Rindsbouillon besteht zu 100% aus natürlichen Zutaten.

RISOTTO

1. Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit der Butter andünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, dann den Risottoreis dazugeben und mit andünsten.

2. Danach geben Sie 100 ml Gemüsebrühe dazu und lassen den Reis auf niedriger Stufe langsam quellen lassen. Wenn fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist geben Sie wieder 100 ml hinzu und lassen den Reis wieder quellen. Das Ganze so oft wiederholen, bis der Liter Brühe verbraucht ist. Ganz WICHTIG: dabei immer wieder das Risotto umrühren, damit es nicht anbrennt!

3. Nachdem der Reis komplett aufgequollen ist und nur noch einen leichten festen Biss hat die Pilze dazu geben und ca. 2 min mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Nehmen Sie den Topf vom Herd, geben Sie den Parmesan und die Butter hinzu und vermengen Sie das Ganze. Lassen Sie das Ganze für ca. 3 Minuten bei zugedecktem Topf ruhen...fertig!



Zutaten für 4 Portion:

320 gr.	Risotto-Reis
1 Liter	Gemüsebrühe
2 Stück	Zwiebeln
1 EL	Butter
300 gr.	Pilze z.B. Champignon oder Waldpilze
40 gr	Parmesan
1 EL	Butter

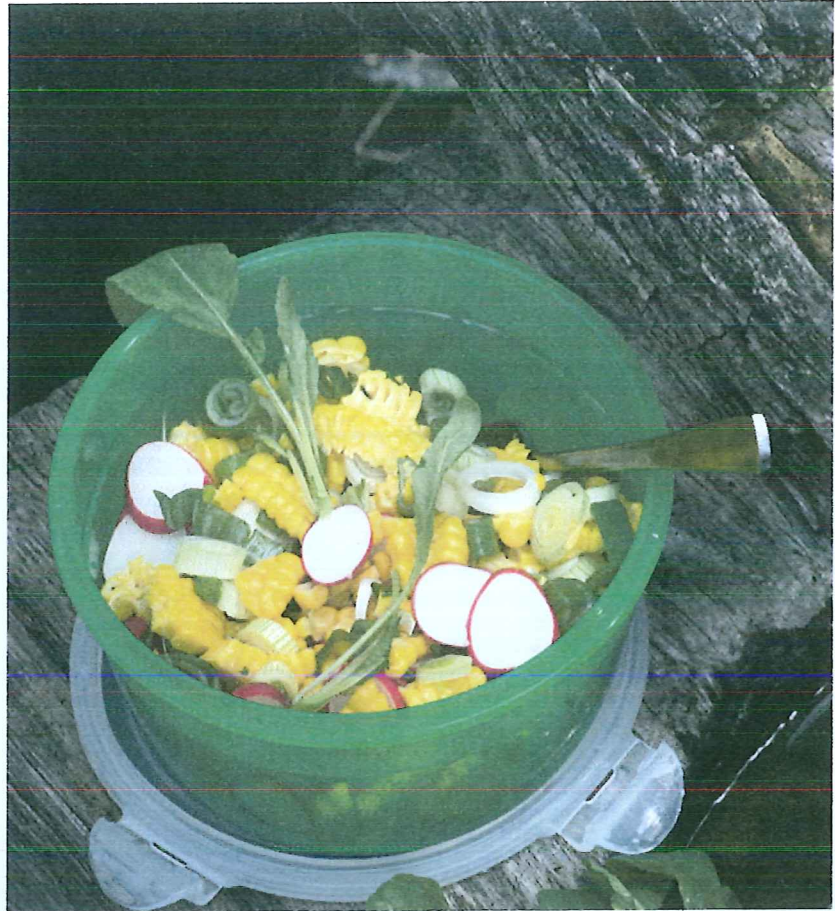
MAIS- FRÜHLINGSZWIE- BEL-SALAT

Salat für 4 Personen

2 gekochte Maiskolben, ca. 700 g,
3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Radieschen,
2 EL Obstessig
3 EL Olivenöl
1 TL süsser Senf
Salz, Pfeffer

Maiskörner vom Kolben schneiden.
Frühlingszwiebeln in dünne
Scheiben schneiden. Für die
Garnitur einige Radieschen samt
Grün halbieren. Restliche
Radieschen in Scheiben schneiden.
Mais, Frühlingszwiebeln und
Radieschenscheiben mischen.
Essig, Öl und Senf verquirlen. Mit
Salz und Pfeffer abschmecken.
Dressing zum Mais giessen und mit
halbierten Radieschen garnieren.

Zubereitung
ca. 20 Minuten



FRÜCHTE VOM GRILL

Wer freut sich nicht über einen süßen Schlusspunkt nach dem Grillplausch? Wenn es Früchte gibt und diese sogar auf dem Grill zubereitet werden, dann ist die Überraschung für Gross und Klein doppelt gross.



So einfach geht es: Reife Früchte wie z. B. Nektarinen, Aprikosen oder wilde Pfirsiche halbieren und die Steine entfernen. Auch Ananasscheiben sind geeignet. Früchte in eine Alu-Grillschale setzen, mit etwas Zitronensaft und nach Belieben mit wenig Limoncello (Zitronenlikör) beträufeln.

Nun die Früchte mit Rohzucker bestreuen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten grillieren. Die Früchte dürfen im Kern noch etwas Biss haben. Grillfrüchte mit einer Kugel Zitronensorbet oder einer Handvoll Himbeeren und gerösteten Mandelsplittern servieren.

GULASCHSUPPE

Die Gemüsezwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Wasser in einen großen Topf geben und mit den Bouillonwürfeln erhitzen. Gleichzeitig das Gulasch in Butter anbraten. Dann die Zwiebelringe zugeben und glasig werden lassen. Mit etwas Bouillon ablöschen und kurz aufkochen. Alles in den Topf mit der Bouillon geben. Paprikapulver in die Bouillon geben und 3 Stunden bei kleiner Hitze kochen.

Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten entkernen und in Streifen schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und nach Belieben würzen. Danach mit Wasser auffüllen und stehen lassen.

Einen Teil des Wassers aus der Gemüseschüssel in die Bouillon geben, so dass die Hälfte des verdunsteten Wassers wieder aufgefüllt ist. Den Rest abschütten. Danach das Gemüse zur Suppe geben und weiter kochen bis das Gemüse gegart ist. Nochmals probieren und bei Bedarf nachwürzen.

Wer mag, kann mit Crème fraiche verfeinern.

Die Gulaschsuppe schmeckt aufgewärmt am besten. Wer mag, kann zusätzlich zum Gemüse noch rote Paprika zugeben.

Zutaten für 5 Portionen: 10

2 ½ Liter	5	Wasser
25 g	50	Butter
5 Würfel	10	Rinderbrühe (Rindsbouillon)
375 g	1000	Gulasch vom Rind
20 g	40	Paprikapulver, edelsüß
2 ½	5	Tomaten
5 große	10	Gemüsezwiebeln
5	10	Karotten
5 m.-große	10	Kartoffeln

