



Grillakademie Live 2011

Entreés, Antipasti, Tapas und Co



Gamba-Spieße

Für 4 Personen

Zutaten:

8 Stück 8/12er Gambas, roh

Für die Würzmischung:

1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Frische Blattpetersilie, gehackt
1 EL Thymian, gehackt
3 EL Teriyaki-Sauce
 Pfeffer
 Olivenöl

Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermischen und mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die Gambas von der Schale befreien und mit der Marinade überziehen. Dann auf Weber® Doppelspieße stecken.

Von jeder Seite ca. 2 Minuten bei direkter Hitze grillen.

Grillmethode: Direkte hohe Hitze
Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
Grillzeit: ca. 4 Minuten
Hilfsmittel: Weber® Doppelspieße



Kräuterpuffer

Für 4 Portionen

Zutaten:

200 g Kartoffelpuffermasse
2 EL Kräuter der Saison (z.B. Schnittlauch, Kresse, Petersilie)
1 Eigelb
 Öl zum Braten
 Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter putzen, hacken und mit der Kartoffelmasse und dem Eigelb gut vermischen. Dabei so genannte Gewürznester vermeiden. Die Kräuter müssen gut in der Masse verteilt sein.

Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf der keramischen Grillplatte oder der gusseisernen Wendeplatte von Weber® zu knusprigen Puffern ausbacken. Dabei nach etwa der Hälfte der Grillzeit einmal wenden.

Grillmethode: Direkte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
Grillzeit: ca. 8-10 Minuten
Hilfsmittel: Keramische Grillplatte oder gusseiserne Wendeplatte von Weber®



Lachsfilet vom Zedernholz Brett

Für 8-16 Portionen (je nach Portionsgröße)

Zutaten für die Vinaigrette:

2 EL	Limettensaft
2 EL	Weißer Balsamico
2 EL	Dijonsenf
2 EL	Honig
2 EL	Schnittlauch (frisch gehackt)
1 TL	Salz
½ TL	Knoblauch, granuliert
½ TL	Schwarzer Pfeffer
¼ TL	Cayennepfeffer
60 ml	Olivenöl

Lachs:

1	Lachsseite auf der Haut (ca. 1,5 kg)
2	Limetten, in halbe Scheiben geschnitten Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Vinaigrette gut vermischen und das Öl in feinem Strahl langsam dazu gießen. Dabei mit einem Schneebesen das Öl und die anderen Zutaten zu einer Emulsion aufschlagen.

Das Lachsfilet parieren und portionsweise bis auf die Haut einschneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Vinaigrette auf der Fleischseite verteilen. Dabei auch die Vinaigrette in die Einschnitte bringen.

In jeden Schnitt eine halbierte Limettenscheibe stecken.

Das gewässerte Zedernholz Brett ca. 5 Minuten bei direkter hoher Hitze zum Qualmen bringen. Dann auf hohe indirekte Hitze gehen, damit das Brett nicht verbrennt. Die ganze Lachsseite auf das Brett legen und 20-25 Minuten grillen.

Grillmethode:	Direkte / indirekte hohe Hitze
Vorbereitungszeit:	ca. 15 Minuten
Grillzeit:	ca. 20 Minuten
Hilfsmittel:	Weber® Zedernholz Brett (mind. 2 Std. gewässert)

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g



Limettenhähnchen, unter der Haut gefüllt

Für 4 Portionen

Zutaten:

1	Hähnchen, ca. 1.200 g
1 Bund	Frische Minze
1	Limette
1 Stück	Ingwer, ca. 2 cm lang
2	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
1 EL	Paprikapulver
	Salz & Pfeffer
	Weißwein (optional)

Zubereitung:

Die Limette heiß waschen und die Schale abreiben. Anschließend in 8 dünne Scheiben schneiden. Ingwer und Knoblauch fein hacken und mit dem Limettenabrieb, dem Paprikapulver und dem Olivenöl zu einer Marinade vermischen.

Das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Von innen und außen salzen und pfeffern.

Vorsichtig mit den Fingern die Haut vom Fleisch lösen - ohne sie zu beschädigen, dabei an der Halsöffnung beginnen und langsam zu den Schenkeln vorarbeiten.

Jeweils ein Blatt Minze auf eine Limettenscheibe legen und unter der Haut auf Schenkeln und Brust verteilen. Dabei darauf achten, die Haut nicht zu beschädigen.

Jetzt das Hähnchen mit dem Olivenöl einreiben und auf den Geflügelhalter Weber® Style™ setzen. Dabei die Flügel hinter der Halsöffnung verschränken.

Um das Hähnchen im Innern nicht austrocknen zu lassen, kann der Marinadenbecher des Geflügelhalters Weber® Style™ mit einem leichten Weißwein oder nach Geschmack gefüllt werden.

Das Hähnchen bei indirekter mittlerer Hitze ca. 40 Minuten grillen.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Grillzeit:	ca. 40 Minuten
Hilfsmittel:	Weber® Style™ Geflügelhalter



Mediterranes Grillgemüse

Für 4 Portionen

Zutaten:

1	Zucchini
1	Fenchelknolle
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
2	Rote Zwiebeln
1	Staudensellerie
1	Aubergine
4	Knoblauchzehen, ganz
8-12	Kirschtomaten
	Kräuter der Provence
5 EL	Olivenöl
	Grobes Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Kirschtomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den Kräutern und dem Öl gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse in den Wok des Weber® Gourmet BBQ System geben und bissfest garen, dabei rühren.

Die Kirschtomaten erst 5 Minuten vor Garzeitende mit zu dem Gemüse in den Wok geben.

Grillmethode:	Direkte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Grillzeit:	ca. 15 Minuten
Hilfsmittel:	Wok des Weber® Gourmet BBQ System



Mini-Pizza mit Chorizowurst

Für 4 Portionen

Zutaten:

1 Rolle Pizzateig
100 g Chorizowurst
1 Mozzarella
Trockentomaten in Öl, abgetropft und fein gehackt
Frischer Basilikum

Zubereitung:

Aus dem Teig beliebig große Mini-Pizzen ausstechen und mit den Trockentomaten bestreuen.

Chorizowurst in Scheiben schneiden, auf die Tomaten legen und mit Mozzarella belegen.

Weber® Pizzastein im Grill vorheizen.

Die Pizzen auf dem Weber® Pizzastein indirekt grillen - bis der Mozzarella Blasen wirft. Vom Grill nehmen und mit einem Basilikumblatt garnieren.

Grillmethode: Indirekte hohe Hitze
Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
Grillzeit: ca. 5-8 Minuten
Hilfsmittel: Weber® Pizzastein



Pimientos de Padron

Für 4 Personen

Zutaten:

16 Pimientos de Padron (Bratpaprika)
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen, halbiert
Grobes Meersalz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Die Pimientos mit den Kräuterzweigen und dem Knoblauch in etwas Olivenöl durchmischen.

Öl auf der gusseisernen Platte erhitzen und die Pimientos gleichmäßig angrillen, bis sie Blasen werfen.

Danach mit Pfeffer und grobem Salz bestreuen und heiß servieren.

Grillmethode: Direkte Hitze
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Grillzeit: ca. 10 Minuten
Hilfsmittel: Gusseiserne Wendeplatte von Weber®



Bonet (Bittermandel-Pudding)

Für 4 Portionen

Zutaten:

0,5 l	Milch
5	Eier
5 EL	Zucker
1 EL	Amaretto
1 EL	Kakao
50 g	Amarettinis

Zubereitung:

Die Amarettinis in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern.

Eier und Zucker schaumig schlagen und mit den anderen Zutaten sowie den zerkleinerten Amarettinis gut vermischen und zu einer glatten Masse verrühren.

Den Bonet-Teig auf zwei kleine Weber® Alu-Tropfschalen verteilen und diese in ein Wasserbad setzen. Hier passt die große Grillform Weber® Style™ optimal.

Bei mittlerer Hitze - bei ca. 180 °C - etwa 35-40 Minuten grillen.

In Nocken abstechen und heiß oder kalt servieren.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze / im Wasserbad
Vorbereitungszeit:	ca. 10 Minuten
Grillzeit:	ca. 35-40 Minuten
Hilfsmittel:	Grillform Weber® Style™, kleine Weber® Alu-Tropfschalen