MEDA
Gute Küchen

MEHR DAVON KOCHBUCH

GRILL EDITION

MEIN GRILL-SPECIAL – DAS TEILE ICH GERN!

Ein Grillevent – da denkt man sofort an laue Sommernächte, gute Gesellschaft und jede Menge Fleisch. Weil man sich hierbei immer wieder über neue Ideen freut, haben wir die MEDA Facebook-Community um die Einreichung persönlicher Grill-Kreationen gebeten.

Sie haben tolle Ideen mit uns geteilt, die eindeutig beweisen: Die Liebe zum Detail und die Experimentierfreude machen auch beim Grillen den Unterschied. Dank der hier gesammelten Rezepte und Tipps werden begeisterte Grillmeister*innen den nächsten Grillabend noch einfacher zu einem Gourmet-Erlebnis machen können.

Danke für das Teilen, liebe MEDA Community.

Viel Vergnügen beim Ausprobieren!

facebook.com/MedaKuechen

SCHWARZ-ROTES WORCESTERSHIRE FILET

Zutaten

600-700 g Filetsteak

2 gehäufte Teelöffel französischer Senf

8-10 EL Worcestershire-Sauce & ein klein wenig extra zum Träufeln

2 Zweige frischer Rosmarin

Ungesalzene Butter

Olivenöl, extra Vergine

Zubereitung

Am Tag zuvor, oder zumindest ein paar Stunden vor dem Kochen, alle Zutaten in einen großen Frischhalte-Beutel geben (Tipp: Den Rosmarin erst jetzt pflücken und klein hacken).

Die Luft aus dem Beutel drücken und nun alle Aromen in das Fleisch massieren. Anschließend für ein paar Stunden, oder über Nacht, in den Kühlschrank legen. Ungefähr 1½ Stunde vor dem Grillen den Beutel aus dem Kühlschrank nehmen, das Fleisch herausnehmen und auf Raumtemperatur langsam kommen lassen.

In der Zwischenzeit den Grill anheizen.

Legen Sie ein paar Stücke gekühlte Butter in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Sobald Sie bereit sind, mit dem Grillen zu starten, nehmen Sie die Butterstücke aus dem Wasser.

Nun kommt es auf Ihre Intuition an. Tupfen Sie das Filet nun mit Küchenpapier ab und rollen Sie es in Olivenöl. Legen Sie es anschließend auf den heißesten Teil des Grills, um ihm Farbe zu geben. Reiben Sie das Filet mit einem gekühlten Stückchen Butter ein, während es für ca. 8-10 Minuten grillt. Dabei jede Minute wenden. Sobald das Filet gut aussieht, legen Sie das Fleisch auf einen kühleren Teil des Grills. Hier können Sie es nun zu Ende grillen. Es braucht weitere 4 bis 5 Minuten, wenn Sie es medium done bevorzugen. Nicht vergessen, das Fleisch weiterhin jede Minute zu drehen. Wenn es sein darf, dann etwas kürzer grillen, für well done etwas länger.

Wenn Sie das Fleisch vom Grill nehmen, reiben Sie es mit Butter ein, bis es glänzt. Träufeln Sie nun etwas Worcestershire-Sauce und Olivenöl auf das Filet.

Wichtig! Lassen Sie das Fleisch für ein paar Minuten ruhen, bevor es aufgeschnitten wird.

REZEPT VON Christian S.

HERBSTLICH GEFÜLLTES FLANKSTEAK

Zutaten

1 Flanksteak ca. 600 g-800 g

1 mittelgroße Zwiebel

300 g herbstliche Pilze (Waldpilze, Saitlinge, braune Champions oder Pfifferlinge etc.)

1 gekochtes Ei

50 g Tiroler Speck

20 g Bergkäse

Handvoll glatte Petersilie

Öl zum Braten

Salz

Pfeffer

Küchengarn

Vorbereitung:

Grill auf 130° C indirekte Hitze vorheizen

Zubereitung

Zuerst Zwiebel, Speck, Ei, Bergkäse und die Pilze in sehr kleine Würfel schneiden. Die Petersilie grob hacken.

In einer Pfanne der Seitenkochfläche des Grills, oder zur Not auch auf dem Herd oder Extragrill, den Speck in etwas Öl anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten. Dann die Pilze dazugeben und 3-4 Minuten mitbraten.

Dann alles aus der Pfanne in eine Schüssel geben und die Masse mit dem Ei, der Petersilie und dem Bergkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem ausgebreiteten Flank verteilen. Das Flank dann zu einer Roulade zusammenrollen und mit Küchengarn binden. In der Pfanne auf der Seitenkochfläche das Flank von allen Seiten kurz und scharf anbraten und dann in die indirekte Hitze auf den Grill legen.

Mit einem Kernthermometer versehen und bei ca. 55° C Kerntemperatur vom Grill nehmen. Die Roulade noch 5 Minuten ruhen lassen und dann aufschneiden und genießen.

REZEPT VON Dirk H.

PUESTA DEL SOL BURGER

Zutaten

1 Buns (Innenseite geröstet)

1 Cocktail-Soße hergestellt aus Mayonnaise, Ketchup, 1 Prise Knoblauch und Senfpulver, etwas Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker

1 Salatblatt

Jeweils 1 Streifen rote und gelbe Paprika gegrillt (Abendrot)

1 Patty hergestellt aus roher, grober Bratwurst, nach dem Formen kurz in Paniermehl wenden und grillen

1 Roter Zwiebelring gegrillt

1 Scheibe Cheddar-Käse

1 Scheibe Tomate

1 Scheibe gegrillter Bacon

Zubereitung

Aufbau:

- Innenseite des Buns mit Cocktail-Soße bestreichen
- Salatblatt auflegen
- Gelbe und rote Paprika
- Patty
- Zwiebelscheibe
- Bacon
- Cheddar
- Tomate
- Oberseite Buns mit etwas Cocktail-Soße

Guten Appetit!

REZEPT VON *Rosemarie B.*

GEGRILLTE PFLAUMENSPIESSE

Zutaten

Pflaumen
Zucker
Zimt
Spieße

Zubereitung

Die Pflaumen an der Längsseite aufschneiden und entsteinen.

Dann mit einer Mischung aus Zucker und Zimt füllen, auf einen Spieß stecken und ca. 15 Minuten grillen, dabei öfters wenden.

Wer mag kann noch Vanille-Soße dazu reichen.

REZEPT VON Gabriele K.

GRIECHISCHE RÖLLCHEN

Zutaten

Dünne Schnitzel, z. B. Putenschnitzel
Fetakäse
Olivenöl
Zwiebeln
Klein geschnittene frische Kräuter
Salz + Pfeffer

Zubereitung

Dünne Schnitzel mit einem Stück Fetakäse belegen und aufrollen.

In einer Marinade (Olivenöl, Zwiebelstückchen, Knoblauchzehen, frische Kräuter, Salz, Pfeffer) über Nacht einlegen und auf dem Grill unter Wenden gar grillen.

Dazu passt leckerer Tzatziki oder Krautsalat.

REZEPT VON *Ilka S.*

ZWIEBELSTEAK MIT AVOCADOSALAT

Zutaten

Steaks
Zwiebeln
Spargel
Avocado
Schlangengurke
Kirschtomaten
Paprika
Pinienkerne
Schnittlauch
Olivenöl
Knoblauch
Ingwer
Zitronengras
Zitronensaft
Chilis
Koriander
Salz
Grober Pfeffer
Butter
Sauce Hollandaise

Zubereitung

Eine Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Chilis und Koriander anrühren und die Steaks darin mind. 8 Stunden ruhen lassen.

Anschließend die Steaks salzen und mit zerstoßenem Pfeffer bestreuen, die Zwiebeln in Halbmonde schneiden und zur Seite legen. Den Spargel schälen und in Alufolie wickeln und mit ein paar Butterflocken bestreuen.

Nun die Steaks von einer Seite ca. 5 Minuten angrillen, anschließend wenden und die Zwiebeln oben auflegen, so verbrennen sie nicht. Das ganze nochmal beim Gasgrill mit geschlossenem Deckel 5 Minuten garen. Anschließend die Steaks in Alufolie wickeln und nochmals 3 Minuten darin ruhen lassen – sie garen dann langsam noch ein wenig nach.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, mit einem Messer ein Gitter in die Hälften schneiden und mit einem Löffel die Würfel herauslösen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Das restliche Gemüse waschen und würfeln. Den Schnittlauch hacken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Meersalz, grobem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Salat auf einen Teller geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne, ohne Öl, auf mittlerer Hitze rösten und über den Salat streuen. Wer mag, kann dem Salat noch Balsamico hinzufügen.

REZEPT VON Georg K.

LECKERER KAISERSCHMARRN

Zutaten

4 Eier, Größe M – Größe M ist für die Konsistenz entscheidend

125 g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

300 ml Vollmilch

75 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser

40 g Butter

40 g Rosinen – falls gewünscht

2 EL Obstsaft – wenn Sie Rosinen verwenden (z. B. Apfel- oder Orangensaft)

Puderzucker

Zubereitung

Zutaten vermengen, in eine Schüssel geben, ab auf die Grilltonne und goldbraun braten.

Regelmäßig schauen, dass immer genügend Olivenöl auf der Platte ist.

Zum Schluss anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

REZEPT VON *Simone L.*

GEGRILLTER LACHS MIT LIMETTEN

Zutaten

Lachs
Salz
Pfeffer
Limetten
Senf

Zubereitung

Den Lachs einschneiden und mit Senf einstreichen.

Salz, Pfeffer und Limetten reinstecken und grillen.

Grillgemüse, Paprika, gelbe Rüben, Kohlrabi oder Steaks passen genauso wie Würstchen gut dazu.

REZEPT VON *Simone L.*

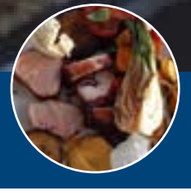
HÄHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL

Zutaten

Hähnchenbrust
Pfeffer
Senf
Salbeiblätter oder Basilikum
Speck (Bacon)
Chili oder Paprikagewürz
nach Belieben dazu

Zubereitung

Die Hähnchenbrust mit Pfeffer und Senf einstreichen, Salbeiblätter oder Basilikum dazugeben und im Baconspeck einwickeln und im Anschluss grillen.



REZEPT VON *Simone L.*

PINCHO MORUNO ZUM GRILLEN

Zutaten

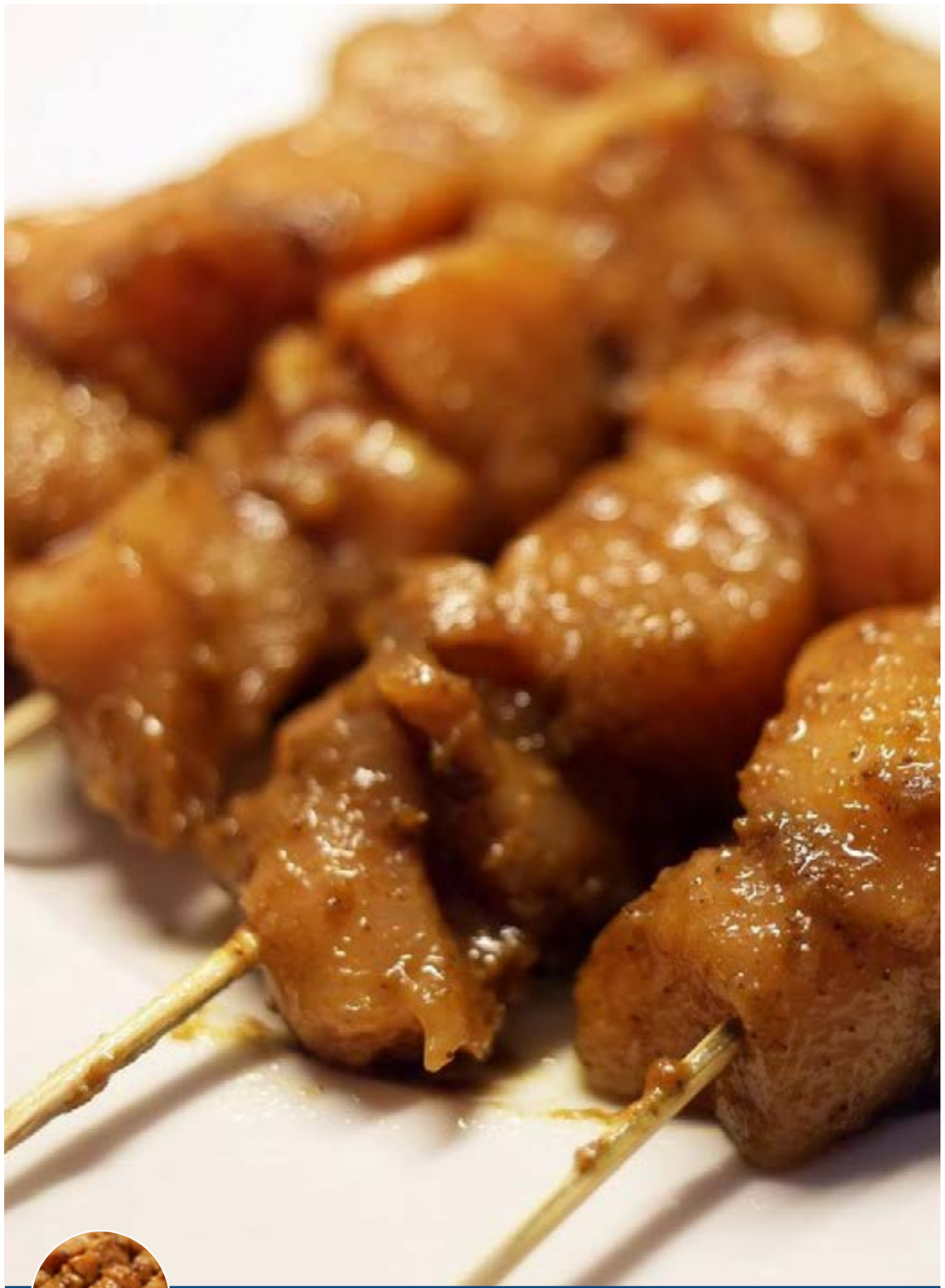
500 g Schweinefleisch
(man kann auch Hammelfleisch oder Hähnchen nehmen)
Salz
Pfeffer
2 Knoblauchzehen, gepresst
100 ml Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 EL Paprikapulver
1 EL Currypulver
1/2 TL Thymian trocken
1 TL Korianderpulver
1 TL Kreuzkümmel

Zubereitung

Das Fleisch in ca. 1/2 cm dicke, längliche Stücke schneiden.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren und abgedeckt 1-2 Stunden einwirken lassen - Ich mache es abends fertig und lasse es die ganze Nacht durchziehen.

Das Fleisch nun auf Holzspieße stecken und auf den heißen Grill geben.



REZEPT VON *Ulrike R.*

HERRLICHE GRILLBROTE

Zutaten

Zutaten Anstellgut

500 g Roggenmehl

500 ml lauwarmes Wasser

Hauptteig

200 g Anstellgut

1 kg Dinkelmehl

500 ml Wasser (lauwarm)

Bier oder Buttermilch, je nach Geschmack

4 EL Mohn

2 TL Salz

Zubereitung

Verrühren Sie 100 g Roggenmehl und 100 ml lauwarmes Wasser zu einer Teigmasse und stellen Sie diese verschlossen an einen warmen Ort. Am nächsten Tag füttert man den Teig mit der gleichen Menge und das wiederholt man 5 Tage. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist und schön vor sich hergeblubbert hat, nimmt man davon 200 g ab (der Rest kommt in ein Glas mit Deckel in den Kühlschrank – fürs nächste Brot).

Die 200 g Sauerteig werden vermischt, mit 500 g Dinkelmehl und gleicher Menge lauwarmen Wassers, danach wird der Teig einen weiteren Tag an einen warmen Ort gestellt.

Am Tag darauf kann man es backen. Dafür den Teig wieder mit ca. 500 g Dinkelmehl auffüllen, eine Tasse Buttermilch (oder etwas Bier) und so viel Wasser dazugeben, bis der Teig ein guter Klumpen wird, der nicht mehr an den Händen klebt. Danach Mohn dazugegeben und zwei Teelöffel Salz nicht vergessen.

Sobald das Brot richtig verknetet ist, mit Mehl einreiben. Wer mag, kann ein Muster einritzen und bei 180° C 45 Minuten backen. Da jeder Ofen anders ist, vor dem Rausnehmen lieber einmal prüfen, ob das Brot schon durchgebacken ist. Am besten mit einem Holzstäbchen aufs Brot klopfen. Es muss sich hohl anfühlen.

Mit leckeren Dips zum Grillen servieren.

REZEPT VON Tanja T.

GRILLTELLER “REIF FÜR DIE INSEL”

Zutaten

1500 g Roastbeef
400 g gemischtes Hackfleisch
6 Spitzpaprika
4 EL Öl
1 EL Sojasauce
2 EL scharfer Senf
2 EL Magic Dust
6-8 große Kartoffeln
1 Ei
Bacon
Cheddar
Lauchzwiebelgrün
Salbeiblätter
Zwiebeln
Olivenöl
Creme Fraiche
Rosmarin
Zitronenpfeffer
Meersalz
Tabasco
Salz
Pfeffer
4 EL Zucker

Zubereitung

Am Vortag:

Das Roastbeef mit 4 EL Öl, einem EL Sojasauce, 2 EL scharfen Senf und 2 EL „Magic Dust“ marinieren. Im Anschluss vakuumieren und 24 Stunden ziehen lassen. 6-8 große Kartoffeln in Salzwasser vorkochen. Die Kartoffel-„Deckel“ abschneiden und etwas aushöhlen. Mit angebratenem Bacon, Cheddar und Lauchzwiebelgrün füllen. Die Füllung mit Pfeffer abschmecken. Alufolienstücke in passender Größe mit Olivenöl einpinseln, mit Rosmarin, Zitronenpfeffer und Meersalz bestreuen und jede Kartoffel damit sorgfältig einpacken. Aus 4 EL Zucker, 3 EL Wasser, 1/2 TL Meersalz, 1 EL Öl Karamell kochen und mit 2 Tropfen Tabasco würzen. Mit einer Gabel Karamellfäden ziehen und bis zum nächsten Tag verschlossen in einer Dose aufbewahren.

Am Grilltag:

Das Roastbeef rechtzeitig aus der Kühlung nehmen. Auf dem Grill unter mehrfachen Bestreichen mit Marinade auf eine Kerntemperatur von ca. 55° C bringen – dies dauert etwa 45 Minuten. Nach dem Grillen mit 2-3 EL frisch geröstetem und gemörsertem Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln in indirekter Hitze parallel dazu im Grill heiß werden lassen. 6 Spitzpaprika halbieren, 400 g gemischtes Hackfleisch mit Pfeffer, Salz, Zwiebelwürfeln und einem Eigelb zu einer Frikadellen-Masse verarbeiten und die Paprikahälften damit füllen. Die Paprika sind schnell von beiden Seiten gegrillt.

Mit Salbeiblättern und Cocktailspießchen Segel setzen.

Zum Anrichten:

Alufolie der Kartoffeln oben öffnen – ein wenig Creme Fraiche drauf und mit ein paar Kräutern dekorieren. Vom Roastbeef dünne Scheiben schneiden und diese mit Hilfe von Zahnstochern wellenförmig stecken. Alles zusammen anrichten und Karamellfäden zur Deko auflegen.

REZEPT VON *Ilse B.*

WER BEI UNS KEINE KÜCHE FINDET, SUCHT KEINE.
MEHR INFORMATIONEN AUF meda-kuechen.de

MEDA
Gute Küchen