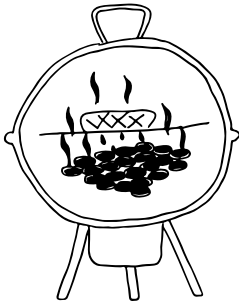


Rezepte

**Grillkurs
Sommer**

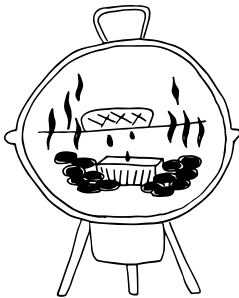
Direkte/ Indirekte Hitze

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



Currywurst

Würste	
5	Bratwürste
Sauce	
240 ml	Ketchup
etwas	Sonnenblumenöl
½	Zwiebel fein gehackt
1	Knoblauchzehe fein gehackt
8 g	Currypulver
Prise	Paprikapulver geräuchert
Prise	Zucker
20 ml	Apfelessig

In einem Topf wenig Sonnenblumenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch beifügen und leicht bräunen. Currypulver, Paprika beimischen, kurz mitdünsten um die Aromen zu entfalten. Danach die restliche Zutaten beigeben und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und kurz mixen.

Holzkohlegrill, direkte Hitze
220–240 Grad
ca. 6–8 min
(Kerntemperatur ca. 70 Grad)

Tipp

Die Sauce kann gut in grösseren Mengen gemacht und portionsweise eingefroren werden.

Apéro

**Pimientos
de Padrón**

13

**Quesadillas
*mit Hummus***

15



Pimientos de Padrón

500 g Pimientos de Padrón
30 ml Olivenöl
Fleur de Sel

Pimientos mit der Hälfte des Olivenöls marinieren und im Grillkorb bei direkter Hitze auf den Gasgrill geben. Wenn die Pimientos schön Farbe angenommen haben und Blasen bilden, vom Grill nehmen und mit restlichem Olivenöl und einer guten Prise Fleur de Sel marinieren. Direkt servieren.

Gasgrill, direkte Hitze
230 – 250 Grad
ca. 4 – 6min

Tipp

Übriggebliebene Pimientos vom Stiel befreien und mit wenig Condimento marinieren. So können die Reste direkt als Salat verwendet werden.



Quesadillas *mit Hummus*

5	Tortillas
300 g	Cheddar
200 g	Hummus
Prise	Kreuzkümmel
10 ml	Worcestershiresauce
	Salz und Pfeffer

Cheddar mit Kreuzkümmel und Worcestershiresauce mischen. Auf der einen Hälfte der Tortillas den Cheddar verteilen, aber Achtung, nicht zu viel. Die Tortillas zusammenklappen und auf dem Gasgrill bei kleiner Hitze goldgelb grillieren. Sobald der Cheddar schmilzt, sind die Quesadillas fertig und können geschnitten mit dem Hummus zum Dippen serviert werden.

Gasgrill, direkte Hitze
180–200 Grad
ca. 3–4min pro Seite

Tipp

Eine Salsa Fresca eignet sich auch super zum Dippen.

Vorspeise

Ganze Forelle <i>aus dem Smoker</i>	19
Gefüllte Süsskartoffeln	21
Rinds-Entrecôte	23
Pikante Wurst <i>zum Selbermachen</i>	25
Buttermaiskolben	27



Ganze Forelle *aus dem Smoker*

3 Stk. ganze Forellen (ca. 1 kg)
1 Stk. Zitrone, in Scheiben
etwas Dill und Thymian
Salz, Pfeffer

Optional eignet sich unser
Bahnhöfli-Fischgewürz perfekt.

Die Forelle mit kaltem Wasser ausspülen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und pro Forelle 2 Stück mit den Kräutern einfüllen. Die Fische würzen und bei 110 – 120 Grad smoken.

Gas- oder Holzkohlegrill mit
Smoker, indirekte Hitze
110 – 120 Grad
ca. 35 – 40 min, je nach Grösse

Tipp

*Beim Räuchern nur Fische mit
einem hohen Fettgehalt verwenden,
da sie ansonsten austrocknen.*



Gefüllte Süss- kartoffeln

- 3 Süsskartoffeln,
vorgekocht
- 200 g Cheddar, geraffelt
- 30 g Jalapeños gepickelt
- 100 g Sauerrahm
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer

Die Süsskartoffeln halbieren und bis auf einen 1 cm Rand auskratzen. Das Süsskartoffelfleisch mit Cheddar, Sauerrahm, den gehackten Jalapeños und den Eiern mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in die Kartoffeln füllen. Die Süsskartoffeln auf den Grill legen und ca. 15–20 Minuten grillieren, bis sie goldbraun sind.

Gasgrill, direkte Hitze
180–200 Grad
ca. 15–20 min

Tipp

Die Füllung kann für jeden Geschmack und nach Belieben angepasst werden.



Rinds- Entrecôte

900 g Entrecôte
Salz/Pfeffer

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,
direkte Hitze, 260–300 Grad,
indirekte Hitze, 120–140 Grad

2–3 min pro Seite direkt,
danach 6–12 min indirekt,
Kerntemperatur ca. 52–56 Grad,
medium rare
Ruhen: 5 min

Tipp

Wichtig: vor dem Grillieren salzen und erst nach dem Aufschneiden pfeffern. Ansonsten schmeckt der Pfeffer verbrannt und bitter.



Pikante Wurst *zum Selber- machen*

600 g Schweinehack
300 g Brät
Salz
Paprika scharf
Knoblauchpulver
Chili
Schweinedärme

Brät, Hack und die Gewürze mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Schweinedärme 30/32 im lauwarmen Wasser einlegen, damit sie elastisch bleiben. Die Därme auf die Wurstpresse aufziehen und die Masse einfüllen (ca. 130 g Füllung pro Wurst).
Bei direkter Hitze auf dem Gasgrill grillieren, bis die Würste durchgebraten und goldbraun sind.

Gasgrill, direkte Hitze
200–220 Grad
ca. 8–10 min

Tipp

Die Wurstmasse kann nach Belieben und Geschmack verändert werden.



Buttermaiskolben

3 Stk. Maiskolben, vorgekocht
50 g Butter
Honig
Salz/Pfeffer

Die Butter und den Honig in einer Schüssel auf dem Grill erwärmen und gut verrühren. Die Maiskolben auf dem Holzkohlegrill bei direkter Hitze goldgelb grillieren. Die Maiskolben während des Garens immer wieder mit dem Butter-Honiggemisch bepinseln, sodass der Honig langsam karamellisieren kann. Nach dem Grillieren mit Salz und Pfeffer würzen und direkt servieren.

Holzkohlegrill, direkte Hitze
180 – 220 Grad
ca. 10 – 15 min

Tipp

Für gleichmässige Röstaromen müssen die Maiskolben regelmässig gewendet werden.

Hauptgang

Short Ribs **31**
aus dem Smoker

Doradenfilet **33**
im Backpapier

Pferdespiessli **35**

Fenchel **37**
vom Grill

Mais-Schnitte **39**



Short Ribs *aus dem Smoker*

1,2 kg Short Ribs
 Bahnhöfli-Grillgewürz
 Olivenöl
 Honig

Die Short Ribs mit Olivenöl, Bahnhöfli-Grillgewürz und Honig marinieren und auf den Smoker geben. Nun müssen sie etwa alle 1½ Stunden gedreht werden. Nach jeweils etwa zwei Stunden wieder Woodchunks in die Kohle geben, damit die Short Ribs einen leckeren, rauchigen Geschmack erhalten.

Gas- oder Holzkohlegrill
mit Smoker, indirekte Hitze
100–120 Grad
Kerntemperatur ca. 92–96 Grad
ca. 6–7 Std.

Tipp

Am Schluss kommt es nicht auf die Zeit an, sondern auf die Zartheit und die Kerntemperatur.



Doradenfilet *im Backpapier*

700 g Doradenfilet
70 g Oliven gehackt
50 g getrocknete Tomaten,
fein geschnitten
Zitronenthymian
Olivenöl
Salz/Pfeffer

Backpapier auslegen und mit Olivenöl beträufeln. Den Fisch würzen und auf das Papier legen. Die gehackten Oliven, Tomaten und Kräuter auf dem Fisch verteilen. Papier zu einem Päckchen falten und mit einer Bostitch-Klammer verschliessen. Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 12 – 15 min garen.

Gasgrill, direkte Hitze
170 – 190 Grad
ca. 8 min

Tipp

Um das Erlebnis für die Gäste zu verschönern, das Päckchen direkt vor deren Augen öffnen. Der Duft, der entgegenkommt, ist einmalig.



Pferdespiessli

- | | | |
|-------|---|---|
| 800 g | Pferdefilet, in Würfel von je 3 cm geschnitten
Sonnenblumenöl
Bahnhöfli-Grillgewürz | Die Pferdefilet-Würfel mit Sonnenblumenöl und Bahnhöfli-Grillgewürz marinieren. Die Würfel auf drei Spiesse verteilen und aufspiesen. Die Holzspiesse bei direkter Hitze auf jeder Seite ca. 1½ Minuten grillieren und danach noch mind. zwei Minuten ruhen lassen. |
| 3 | Holzspiesse, 20 cm lang | |

Holzkohlegrill, direkte Hitze
250–280 Grad
ca. 5 min
Ruhezeit ca. 2 min

Tipp

Da Pferdefleisch eher süsslich ist, passt eine kräftige Sauce wie z.B. eine Pfeffersauce perfekt dazu.



Fenchel *vom Grill*

600 g Fenchel
1 Stk. Orange, filetiert
40 g Oliven, gehackt
Olivenöl
Salz/Pfeffer

Die Fenchel spalten, mit wenig Olivenöl bestreichen und bei direkter Hitze auf den Gasgrill geben. Auf beiden Seiten grillieren, bis dieser gute Röstaromen hat. Sobald der gewünschte Garpunkt erreicht ist, alles in eine Schüssel geben und mit Orangenfilets, Oliven, Salz und Pfeffer abschmecken und direkt servieren. Der Fenchel darf noch Biss haben.

Gasgrill, direkte Hitze
200–220 Grad
ca. 15 min

Tipp

Falls es einmal schneller gehen muss beim Grillieren, kann der Fenchel vorgegart werden. So wird die Grillzeit verkürzt.



Maisschnitte

160 g Maisgriess, fein
640 ml Milch
80 g Parmesan, gerieben
80 g Eigelb
80 g Butter
Salz/Pfeffer

Milch und Butter im Gusseisentopf aufkochen. Wenn die Milch kocht, den Maisgriess langsam einrühren. Sobald die Griessmasse anfängt einzudicken, Parmesan und Eigelb begeben und unterrühren. Die Masse gut abschmecken und auf einem Blech flachstreichen und ca. 4h erkalten lassen.

Wenn die Masse kalt ist, kann sie geschnitten werden. Die Quadrate mit Butter einstreichen und goldgelb grillieren und direkt servieren.

Gasgrill, direkte Hitze
200 – 220 Grad
ca. 6 min pro Seite

Tipp

Falls keine Hektik entstehen soll, kann man das Gericht bereits am Vortag vorkochen und am nächsten Tag fertig grillieren.

Dessert



Gegrillte Pfirsiche

5 Stk.	Pfirsiche (720 g)
240 g	Mascarpone
36 g	Honig
16 ml	Zitronensaft

Den Mascarpone, den Honig und den Zitronensaft in einer Schüssel vermengen. Die halbierten und entkernten Pfirsiche auf dem Grill ca. 2–3 min pro Seite grillieren. Wenn sie fertig sind, die Frucht auf dem Teller platzieren und mit der Mascarpone-Honig-Crème beträufeln. Wahlweise kann man ein grünes Pfefferminzblatt als Dekoration verwenden. Wenn alles angerichtet ist, mit einer Reibe dunkle Schokolade darüber streuseln, das gibt den letzten Kick.

Gasgrill, direkte Hitze
200–220 Grad
ca. 5 min

Tipp

Hat man keine Pfirsiche, schmecken Aprikosen oder Nektarinen genauso lecker.

Über d'Gass

Geniessen Sie die gleiche Qualität auch zu Hause!
Bestellen Sie das Fleisch, den Fisch und den passenden 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