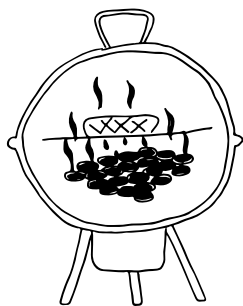


Rezepte

**Grillkurs
Winter**

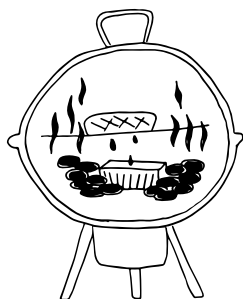
Direkte/ Indirekte Hitze

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.

Alle Mengenangaben sind auf 8 Personen ausgelegt. Das Grillkursheft ist jedoch so aufgebaut, dass alle Rezepte zusammen als Menü zubereitet werden. Wird nur ein einzelnes Rezept gekocht, kann die angegebene Menge für 8 Personen entsprechend zu klein sein.

Inhalt

Welcome	7
Apéro	13
Vorspeise	19
Hauptgang	31
Dessert	43

Welcome

Glühwein **9**
vom Grill

Flammkuchen **11**
*mit Speck, Zwiebeln
& Bergkäse*



Glühwein *vom Grill*

1 Liter	Rotwein
1/2	Orange (in Scheiben)
1/2	Zitrone (in Scheiben)
2	Nelken
1	Zimtstange
2	ganze Sternanis
150g	Zucker

Die Hälfte des Zuckers und des Rotweins mit den Gewürzen erwärmen. Den restlichen Zucker karamellisieren. Orange und Zitrone im Karamell leicht rösten. Anschliessend alles zusammengeben und nochmals erwärmen. Dabei die Temperatur von maximal 70 Grad einhalten, ansonsten verdampft der Alkohol.

Gasgrill, direkte Hitze
180–220 Grad

Tipp

*Zum Verfeinern des Glühweins
passt ein Schuss Rum wunderbar.*



Flammkuchen *mit Speck, Zwiebeln & Bergkäse*

Teig

500g	Mehl
0,25l	Wasser
15g	Salz
5g	Hefe
10g	Olivenöl

Belag

150g	Crème Fraîche
1 Stk.	Zwiebel, fein geschnitten
150g	Speckwürfel, geräuchert
150g	Bergkäse
1 Stk.	Lauch, in feine Ringe geschnitten

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig bei Zimmertemperatur ½ Stunde ruhen lassen. Danach in vier Portionen teilen und auf ca. 5mm ausrollen.

Den Pizzastein ca. 30 Minuten vor Verwendung bereits in den Grill legen, damit er sich aufheizen kann. Die Teigstücke mit Crème Fraîche bestreichen und mit dünn geschnittenen Zwiebeln, Speckwürfeln, Lauchringen und Bergkäse belegen. Den Flammkuchen auf den vorgeheizten Pizzastein im Gasgrill legen und backen, bis der Rand goldbraun ist und der Käse zu schmelzen beginnt.

Gasgrill, direkte Hitze
180–220 Grad
ca. 8–10min

Tipp

*Dazu passt ein warmer Punsch
oder Glühwein wunderbar –
das wärmt von innen und stimmt
die Gäste auf den Abend ein*

Apéro

Geröstete Marroni 15

**Raclette–
Speckröllchen 17**



Geröstete Marroni

500g Marroni
vorgekocht, geschält
30g Butter
1 Zweig Rosmarin
etwas Fleur de Sel

Butter in einer Grillpfanne auf dem Holzkohlegrill bei direkter Hitze schmelzen und den Rosmarinzweig kurz mitdünsten, um die Aromen zu entfalten. Die Marroni dazugeben und unter gelegentlichem Wenden rösten, bis sie aussen leicht kross sind. Mit Fleur de Sel bestreuen und warm servieren.

Holzkohlegrill, direkte Hitze
200–220 Grad
ca. 6–8min

Tipp

Wer es würziger mag, kann zusätzlich etwas geräuchertes Paprikapulver darüberstreuen.



Raclette– Speckröllchen

200g Raclettekäse, in Stücke
geschnitten
16 Stk. Scheiben Speck,
geräuchert, halbiert
16 Stk. kleine Holzspiesschen
etwas Pfeffer

Den Raclettekäse in 16 mundgerechte Würfel schneiden. Jeden Käsewürfel mit den Speckscheiben kreuzweise umwickeln, so dass der Käse nicht mehr zu sehen ist und mit einem Holzspiesschen fixieren.

Die Röllchen auf dem Gasgrill bei direkter Hitze von beiden Seiten kurz grillieren, bis der Speck knusprig ist und der Käse innen zu schmelzen beginnt. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Gasgrill, direkte Hitze
220–240 Grad
ca. 3–4min

Tipp

Damit der Käse nicht ausläuft, die Röllchen nicht zu lange auf dem Grill lassen – sobald der Speck knusprig ist, sind sie fertig.

Vorspeise

Käsewurst 21
zum Selbermachen

Lachs 23
*aus dem Smoker
mit Meerrettich-
Crème*

Kürbis 25
*mit Bergkäse &
Kürbiskernöl*

Randen-Carpaccio 27

Hirschmedaillons 29



Käsewurst *zum Selber-* *machen*

500g Schweinehack
160g Kalbsbrät
150g Käse, z.B. Gruyère,
in kleine Würfel
geschnitten
Salz
Bahnhöfli-Grillgewürz
Schweinedärme
Kaliber 32/34

Schweinedärme in lauwarmem Wasser einlegen, bis sie schön geschmeidig sind. Schweinehack und Brät gut vermischen und mit Bahnhöfli-Grillgewürz und Salz abschmecken. Die Käsewürfel vorsichtig unter die Masse mischen, ohne sie zu zerdrücken. Den Darm auf die Wurstpresse aufziehen und die Wurstmasse einfüllen (ca. 130g Füllung pro Wurst). Die Würste bei direkter Hitze auf dem Gasgrill grillieren, bis sie durchgebraten und goldbraun sind und der Käse zu schmelzen beginnt.

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

Tipp

Den Käse leicht angefroren verarbeiten – so lässt er sich besser schneiden und vermischt sich nicht zu stark mit der Wurstmasse.



Lachs *aus dem Smoker mit Meerrettich- Crème*

Lachs
Zedernholzbrett
600g Frischlachs, in 4 Stücke
geschnitten
Olivenöl
Bahnhöfli-Fischgewürz
Salz & Pfeffer

Räucherbrett aus Zedernholz eine Stunde in kaltem Wasser einlegen. Den Lachs würzen, mit Olivenöl bestreichen und auf das Zedernholzbrett legen. Das Brett im Smoker auf das obere Gitter geben.

Meerrettich-Crème
150g Crème Fraîche
20g Meerrettich, frisch
gerieben
Saft einer ½ Zitrone
etwas Schnittlauch
Salz & Pfeffer

Für die Crème die Crème Fraîche mit Meerrettich, Zitronensaft und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum warmen Lachs servieren.

Smoker, indirekte Hitze
100–120 Grad
ca. 25min

Tipp

Wichtig beim Smoken von Fisch ist, dass dieser einen hohen Fettgehalt hat – das verhindert ein Austrocknen.



Kürbis *mit Bergkäse* & *Kürbiskernöl*

- 1 Stk. Hokkaido-Kürbis
(ca. 800g), in Spalten
geschnitten
Olivenöl
- 80g Bergkäse, gerieben
Kürbiskernöl
Salz & Pfeffer
geröstete Kürbiskerne

Die Kürbisspalten mit Olivenöl bestreichen, würzen und auf dem Gasgrill bei direkter Hitze von beiden Seiten grillieren, bis sie Röstaromen erhalten und weich sind.

Die Kürbisstücke auf einer Platte anrichten, mit Bergkäse bestreuen und kurz nachziehen lassen, bis der Käse leicht schmilzt. Mit Kürbiskernöl beträufeln und mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Gasgrill, direkte Hitze
200–220 Grad
ca. 12–15min

Tipp

Hokkaido-Kürbis muss nicht geschält werden – die Schale wird beim Grillieren angenehm weich.



Randen- Carpaccio

3 Stk. Randen, vorgekocht
80g Ziegenfrischkäse
30g Baumnüsse,
grob gehackt
Olivenöl
Weisser und dunkler
Balsamico
Salz & Pfeffer
etwas Schnittlauch

Die vorgekochten Randen in dünne Scheiben schneiden und auf dem Gasgrill bei direkter Hitze kurz auf beiden Seiten angrillieren, bis sie ein leichtes Röstaroma erhalten. Die Randenscheiben auf einem Teller fächerartig anrichten, mit einem Teelöffel den Ziegenfrischkäse in kleinen Nocken auf dem Carpaccio verteilen und mit den Baumnüssen bestreuen. Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.

Gasgrill, direkte Hitze
200–240 Grad
ca. 3–4min

Tipp

Verschiedenfarbige Randensorten (rot, gelb, gestreift) machen das Gericht auch optisch zum Highlight.



Hirsch- medaillons

400g Hirschmedaillons,
pariert
Olivenöl
Bahnhöfli-Grillgewürz
Salz & Pfeffer

Die Hirschmedaillons eine Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen zum Temperieren. Mit Olivenöl und Bahnhöfli-Grillgewürz einreiben. Die Medaillons auf dem Holzkohlegrill bei direkter Hitze auf jeder Seite grillieren, danach kurz in die indirekte Hitze ziehen und ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Holzkohlegrill
direkte Hitze, 200–240 Grad
indirekte Hitze, 120–140 Grad
ca. 2min pro Seite direkt,
danach 5min indirekt
ca. 5min ruhen

Tipp

Hirsch sollte nicht über medium-rare gegart werden, sonst wird das magere Fleisch schnell trocken.

Hauptgang

Schweinshals 33
aus dem Smoker

Kabeljaufilet 35
im Backpapier

Rinds-Entrecôte 37
*mit Café de Paris-
Butter*

Geschmortes 39
Wurzelgemüse
*aus dem
Gusseisentopf*

Speck-Kartoffeln 41
mit Lauch



Schweins- hals *aus dem Smoker*

1,8kg Schweinshals,
ohne Knochen
Olivenöl
Bahnhöfli-Grillgewürz
2 Stk. Knoblauchzehen,
fein gehackt
Rosmarin

Apfel-Senf-Glasur
100g Apfelmus
30g Senf, mittelscharf
20g Honig

Schweinshals mit Olivenöl, Bahnhöfli-Grillgewürz, Knoblauch und Rosmarin gut einreiben. Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.
Den Schweinshals bei ca. 110–120 Grad in den Smoker legen und alle 45 Minuten wenden. Apfelmus, Senf und Honig verrühren und das Fleisch in der letzten Stunde mehrmals damit bestreichen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Vor dem Tranchieren kurz ruhen lassen.

Smoker, indirekte Hitze
110–120 Grad
Kerntemperatur ca. 85–88 Grad
ca. 3½–4Std.

Tipp

Schweinshals hat von Natur aus viel intramuskuläres Fett und bleibt dadurch auch nach längerer Garzeit im Smoker schön saftig.



Kabeljaufilet *im Backpapier*

700g	Kabeljaufilet	Backpapier auslegen und mit
1 Stk.	Rüebli, in feine Streifen geschnitten	Oliveöl beträufeln. Das Wurzel- gemüse darauf verteilen, den
1 Stk.	Petersilienwurzel, in feine Streifen geschnitten	Fisch würzen und obenauf legen. Mit Zitronenthymian bestreu- en und nochmals mit Oliveöl
1/2 Stk.	Lauch, in feine Streifen geschnitten	beträufeln.
	Zitronenthymian	Das Papier zu einem Päckchen
	Oliveöl	folden und mit einer Bostitch-
	Salz & Pfeffer	Klammer verschliessen. Auf dem Gasgrill bei indirekter Hitze garen.

Gasgrill, indirekte Hitze
180–200 Grad
ca. 12–15min

Tipp

Das Päckchen direkt vor den Gästen öffnen – der Duft des winterlichen Wurzelgemüses kommt so am besten zur Geltung.



Rinds- Entrecôte *mit Café de Paris-Butter*

800g Rinds-Entrecôte,
in zwei Stücke
geschnitten
Salz & Pfeffer

Café de Paris-Butter

150g Butter, weich
1 Stk. Schalotte, fein gehackt
1 Stk. Knoblauchzehe,
fein gehackt
1 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Schnittlauch,
fein gehackt
1 TL Kapern, fein gehackt
1 Stk. Sardellenfilet,
fein gehackt
1 TL Dijon-Senf
1 TL Ketchup
1 TL Worcestershire-Sauce
½ TL Currypulver
½ TL Paprika edelsüß
Saft einer ½ Zitrone
Salz & Pfeffer

Alle Zutaten für die Café de Paris-Butter gut miteinander verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen, bis die Butter fest ist.

Das Entrecôte mit Salz würzen und auf dem Holzkohlegrill beidseitig grillieren. Zum Schluss in die indirekte Hitze legen und kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen und mit einer Scheibe Café de Paris-Butter garnieren.

Holzkohlegrill, direkte Hitze
200–220 Grad
4–5min pro Seite direkt,
danach 6–12min indirekt,
Kerntemperatur ca. 52–56 Grad,
medium rare
ca. 5min ruhen

Tipp

Die Café de Paris-Butter lässt sich gut auf Vorrat zubereiten, in eine Rolle formen und portionsweise einfrieren.



Geschmortes Wurzel- gemüse *aus dem Gusseisentopf*

100g Randen,
in Stücke geschnitten
300g Rüebli,
in Stücke geschnitten
300g Pastinaken,
in Stücke geschnitten
300g Sellerie,
in Stücke geschnitten
100g Schalotten
2dl Gemüsebouillon
Olivenöl
Thymian
Salz & Pfeffer

Olivenöl im heissen Gusseisentopf erhitzen, das Wurzelgemüse und die Schalotten begeben und kurz anbraten, bis alles eine leichte Farbe bekommt. Mit Gemüsebouillon ablöschen, Thymian begeben und mit geschlossenem Deckel schmoren, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Holzkohlegrill mit Gusseisentopf
200–220 Grad
ca. 20min

Tipp

Die Randen am besten separat vorgaren oder erst später begeben, damit sie nicht das ganze Gemüse rot färben.



Speck- Kartoffeln *mit Lauch*

600g Brätler-Kartoffeln,
halbiert
100g Speckwürfel, geräuchert
1 Stk. Lauch, in feine Ringe
geschnitten
Olivenöl
Salz & Pfeffer
etwas Schnittlauch

Die halbierten Kartoffeln und die Speckwürfel im Gitterkorb auf dem Gasgrill bei direkter Hitze grillieren, dabei immer wieder wenden, bis die Kartoffeln goldbraun und der Speck knusprig sind.

Den Lauch in den letzten zwei Minuten dazugeben und mitgrillieren, bis er weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren.

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

Tipp

Den Speck zuerst kurz anrösten – so brennt er beim weiteren Grillieren weniger schnell an.

Dessert

Glühwein-Birnen
mit Vanilleglacé

45



Glühwein- Birnen *mit* *Vanilleglacé*

4 Stk.	Birnen, halbiert und entkernt
2dl	Rotwein
30g	Zucker
1 Stk.	Zimtstange
2 Stk.	Gewürznelken Vanilleglacé

Rotwein, Zucker, Zimtstange und Gewürznelken in einem Topf aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Hitze reduzieren und die Birnenhälften in der Reduktion ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Birnen anschliessend herausnehmen und auf dem Gasgrill bei direkter Hitze auf der Schnittfläche grillieren, bis sie leichte Röstaromen erhalten. Mit etwas Glühwein-Reduktion beträufeln und mit einer Kugel Vanilleglacé servieren.

Gasgrill, direkte Hitze
200–220 Grad
ca. 3–4min

Tipp

Übrige Glühwein-Reduktion eignet sich super zum Verfeinern von Desserts oder als winterliches Topping für Glacé.

Ein Event sollte ein *besonderes Ereignis* sein. Wir sorgen dafür.

Vom privaten Gruppenausflug über Geburtstagsfeste bis hin zum grossangelegten Geschäftsanlass. Ob Seminar, kreative Workshops, Firmenjubiläen oder festliche Weihnachtsessen mit 5-Gang-Menüs: Alles ist möglich. Neben einem breiten kulinarischen Angebot sorgen wir jederzeit für aussergewöhnliche Locations und beste Erinnerungen.





Bei all unseren Events arbeiten wir mit einem der vier Elemente Feuer, Wasser, Erde und Luft. Denn wir sind überzeugt, dass Erlebnisse dadurch noch unvergesslicher werden. Passend zu unserem Credo ist unser Name gewählt, schliesslich ist Elevents von Elements abgeleitet.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen den nächsten Event durchzuführen.



elevents.ch

elevents 

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