

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Grillsaison“



Veranstalter Kfd - Spay

06.04.2011

Butter, Soßen und Dips

Buttervariationen

Jeweils von 250 g Butter ausgehend, diese in Stücke schneiden und bei Zimmertemperatur mit dem Schneebesen in einer Schüssel schaumig rühren. Nach Fertigstellung mit Hilfe von Alufolie die Buttersorten zu Rollen formen und im Kühlschrank erkalten lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Kräuterbutter

80 g 8 Kräuter TK Ware (Globus)
1 Knoblauchzehe pellen und mit Salz zerreiben.

Lachsbutter

1 Gläschen Lachsschnitzel ohne Öl
1 Schalotte pellen und fein hacken.

Tunfischbutter

1 Dose Tunfisch ohne Öl mit der Gabel zerpfücken.

Italienische Butter

35 g Parmaschinken in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Fett anbraten.

30 g Pinienkerne ebenfalls rösten, grob hacken. Beides abkühlen lassen.

40 g getrocknete Tomaten fein würfeln.

2 EL geriebener Parmesan

1 EL frisch gehackter Basilikum

Tipps für die Grillparty

Kalkulieren Sie folgende Mengen pro Person

200 - 350 g Fleisch und Wurstwaren
70 - 100 g Fisch
130 - 150 g Salate
50 - 120 g Gemüse oder Beilagen
80 - 150 g Brot
10 - 50 g Butter, Soßen und Dips.

Salzen Sie das Grillgut erst kurz vor dem Garen, so wird ihm keine wertvolle Flüssigkeit entzogen.
Marinaden sollten immer ohne Salz zubereitet werden.

Wer eine große Vielfalt bieten möchte, sollte die Portionen klein halten, Steaks, Würste, Spieße und Fische vorher portionieren, damit Ihre Gäste von den meisten Gerichten kosten können.

Menüauswahl

Tipps für die Grillparty

Buttervariationen

Soßen

Dips

Griechischer Bauernsalat

Spareribs

Cevapcici

Wurstspieße

Asiatische Spieße

Kräutergarnelen

Mediterranes Gemüse

Rosa Sößchen

½ Glas Preiselbeeren abschütten und mit
½ Glas Miracel Whip verrühren.
Mit etwas Currypulver pikant abschmecken.

Teufelssoße

10 EL Tomatenketchup mit
4 EL Öl verrühren.
1 Zwiebel pellen und feinhacken und
1 Glas Tomatenpaprika auf ein Sieb schütten, klein schneiden
dazugeben, alles gut verrühren.
Mit etwas Zitronensaft, Salz, Zucker, Cayennepfeffer,
1 TL Worcestersoße abschmecken.
Je ½ Bund Petersilie, Schnittlauch und 1 entkernte Peperoni
klein geschnitten unterrühren.

Cocktailsoße

½ Bund Petersilie fein hacken,
1 EL Kapern zerkleinern,
125 ml Miracel Whip,
2 EL Tomatenmark
Alle Zutaten gut verrühren und mit Salz, Paprika und
Zitronensaft pikant abschmecken.

Zwiebelsoße

2 rote Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und blanchieren.
1 kleine Dose Ananasstücke auf ein Sieb schütten Saft
auffangen.
4 EL Miracel Whip, 80 g Naturjoghurt
5 EL Ananassaft
6 TL Curry
Alles gut verrühren Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Cevapcici

500 g Hackfleisch vom Rind.

2 Knoblauchzehen pellen und fein hacken.
2 rote Zwiebeln pellen und fein hacken.

1 TL Pfeffer
3 TL Paprika
3 TL Olivenöl
1 TL Basilikum
1 TL Majoran
1 TL Rosmarin

Alle Zutaten gut mit den Händen durchkneten.

Dann aus dem Teig kleine Röllchen formen und auf Holzspieße
stecken.

Die Cevapcici auf dem Grill von beiden Seiten knusprig grillen.

Griechischer Bauernsalat

500 g Tomaten vierteln,

je 1 grüne / rote Paprikaschote
säubern, Kerngehäuse entfernen, in Streifen schneiden,

1 Bund Frühlingszwiebeln
Säubern, in dickere Ringe schneiden,

75 grüne und schwarze Oliven abtropfen lassen,

8 Anchovisfilets
abspülen, trocken tupfen,

200 g Schafskäse würfeln.

Alle Zutaten in eine große Glasschüssel wechselnd füllen.

Marinade: aus

6 Stängel Majoran, 6 Stängel Thymian, 8 EL Olivenöl
3 EL Kräuteressig, 2 Knoblauchzehen mit Salz zerrieben,
Pfeffer a. d. M. herstellen, gut abschmecken.

Die Soße vorsichtig unter den Salat heben,
(damit die Tomaten nicht zerfallen) ca. 2 Std. ziehen
lassen.

1 kleine Salatgurke in Scheiben schneiden. vorsichtig
unter den Salat heben.

Joghurtcreme

200 g. Schafskäse, 750 g. Joghurt, 1 EL Pfefferminze
1 EL Zitronensaft
alles pürieren mit Oliven garnieren.

Tsatsiki

250 g. Quark 40% mit
150 g. Joghurt und
3 Knoblauchzehen pellen, in Salz zerreiben
1 EL Essig alle Zutaten verrühren, mit
Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Salatgurke schälen, längs halbieren, mit einem Löffel die
Kerne herauskratzen, grob raspeln, gut ausdrücken und kurz
vor dem Servieren unterrühren.

Lachsdip

200 g Kräuter Creme fraiche
200 g Frischkäse
200 g Mascarpone
Saft einer ½ Zitrone
Zutaten gut verrühren.
1 Zwiebel pellen, fein hacken und
200 g Lachs fein hacken, beides dazugeben und vermischen.
Mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.

Wurstspieße

4 verschiedene Würste z. B. Bratwurst, Käsewurst, Rindswurst in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Je 1 rote, gelbe, grüne Paprikaschote waschen, entkernen und in Stücke schneiden.

6 Schalotten pellen und quer halbieren.

Die Zutaten im Wechsel auf Holzspieße stecken und von beiden Seiten knusprig grillen.

Mediterranes Gemüse

Je 300 g Paprika alle Farben, Zucchini, Auberginen

25 g Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten.

1 Topf Basilikum

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer a. d. M.

Das Gemüse waschen, trocken reiben

Paprika viertel, weißes und Kerne entfernen, dann in 1cm breite Streifen schneiden.

Zucchini halbieren, Kerne mit einem TL heraus kratzen, dann in Scheiben schneiden.

Da die Auberginen sofort braun werden, schneiden wir sie klein, bevor das Gemüse in den Backofen kommt.

Gemüse, Pinienkerne in eine Auflaufform geben, das Olivenöl darüber gießen, gut vermengen, für 20 Min. bei 150° in den Backofen.

Basilikumblätter abzupfen, grob hacken und die letzten 5 Min. unter das Gemüse geben.

Kräutergarnelen mit Tomatensoße à la provencale

Marinade:

100 ml Olivenöl, 2 EL Cognac, 2 EL gehackte Kräuter
z. B. Estragon, Basilikum, Kerbel oder Petersilie
grobes Meersalz, Pfeffer a. d. M., Cayennepfeffer
alles gut verrühren.

30 große Garnelenschwänze von der Schale entfernen, am Rücken einschneiden, den Darm entfernen. Kalt abspülen, trockentupfen und in eine flache Schale legen. Mit der Marinade bestreichen und zugedeckt 1 Std. durchziehen lassen.

Tomatensoße:

2 Knoblauchzehen pellen, fein hacken und
1 Zwiebel pellen, fein würfeln beides in
125 ml Olivenöl andünsten.
2 Dosen gehackte Tomaten dazugeben und gut durchrühren.
Mit Salz, Pfeffer a. d. M., Zitronensaft, etwas Zucker würzen
Soße 20 Minuten dünsten, dabei öfters umrühren.

2 TL Kräuter der Provence,
1 EL fein gehacktes Basilikum,
1 EL fein gehackte Petersilie,
unterrühren und weiter 10 Minuten köcheln lassen.

Garnelen aus der Schale nehmen und auf den heißen, mit Alufolie belegten Grill legen. Die Garnelen unter gelegentlichem Wenden 5 – 6 Minuten grillen. Während des Grillens immer wieder mit der Marinade bestreichen.

Garnelenschwänze mit der Soße servieren.

Asiatische Spießchen (für 12 kleine Spießchen)

600 g Schweinefilet in 6 cm lange, 2,5 cm breite und 1,5 cm dicke Stücke schneiden, auf kleine Spießchen stecken.

1 haselnussgroßes Stück Ingwer schälen, fein würfeln
1 Limette waschen, abtrocknen
1 TL Limettenschale abreiben, mit Ingwer und
4 EL Olivenöl und
Salz verrühren.

Die Spieße mit der Marinade bestreichen und zugedeckt 2 Stunden kalt stellen.

Sauce herstellen:

1 kleine Zwiebel schälen, fein würfeln und
1 Knoblauchzehe pellen, fein würfeln
1 Stück Ingwer schälen, fein würfeln
2 EL Olivenöl erhitzen, alles darin andünsten
2 Chilischoten entkernen, klein schneiden, dazugeben.
100 ml Kokosmilch (Dose) und
100 ml Gemüsebrühe
100 g Erdnusscreme
2 EL Limettensaft
2 TL braunen Zuckereinrühren, vorsichtig unter Weiterrühren erwärmen und sämig pürieren, mit Salz, Pfeffer würzen.

Die Spieße abtupfen, ca. 10 Min. goldbraun grillen.

Mit der Erdnuss – Sauce servieren.

Spareribs (Schälrippchen) mit Barbecue Glasur

1 Zwiebel abziehen, klein würfeln,

Wasser in einem Topf erhitzen,
Zwiebelwürfel, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 3 EL Essig
abgerieben Schale von je ¼ Orange u. Zitrone zum kochen
bringen.

2 kg Schälrippchen in Portionen schneiden, in dem Sud
30 Min. vorgaren, anschließend herausnehmen und abtropfen
lassen.

2 Zwiebeln und
5 Knoblauchzehen abziehen, klein hacken, in
2 EL Olivenöl andünsten,

100 ml Tomatenmark einrühren,
500 g passierte Tomaten dazugeben, sowie
1 EL Honig einrühren, mit

2 EL Sojasauce und
1 EL Worcestersauce, 2 EL Essig, ½ TL Senf
1 TL Cayennepfeffer
Salz würzen.

1 walnussgroßes Stück Ingwer schälen, hacken, unterrühren,
alles 10 Minuten köcheln lassen.

Spareribs mit der Sauce bestreichen, ziehen lassen.

Unter mehrmaligem Bestreichen beidseitig knusprig grillen.