Boner Christian

Ammerzwilstrasse 1C

3257 Grossaffoltern

032/393 13 50

Grillabend vom 11.06.2014 in Grossaffoltern

Rindfleischspiessli mit würzigen Pflaumen
Mini-Kalbfleischhamburger
Crevetten-Spiessli
Lammspiessli
Pouletspiessli

Auberginenpäckli
Panierte Champignons
Pizza-Schnecken vom Grill

Sellerie-Mangosalat

Ricotta-Mousse-Duett
Frische Erdbeeren
Linzertorte

Rindfleischspiessli mit würzigen Pflaumen

Zutaten:

120	g	Feta-Käse
¼	Bund	glattblättrige Petersilie
		Pfeffer aus der Mühle
		Chili-flocken getrocknet oder Chilipulver
16		getrocknete Pflaumen ca. 180g (Softpflaumen)
300	g	Rindshuft-Steak
16	Tranchen	Bratspeck

Den Feta in 16 Würfel schneiden.

Die Petersilie fein hacken. Die Fetawürfel mit der Petersilie mischen und kräftig mit Pfeffer und Chiliflocken würzen.

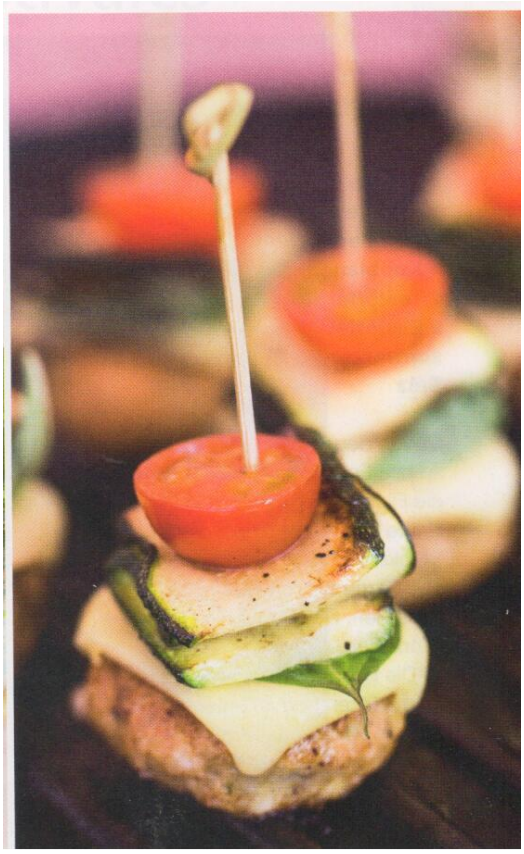
Die Soft Pflaumen einschneiden und mit je 1 Fetawürfel füllen.

Das Steak in 3—4 mm breite Streifen schneiden.

Die Pflaumen zuerst mit 1 Rindfleischstreifen, dann mit 1 Specktranche umwickeln. Dabei den Speck so umwickeln, dass die Pflaumen abgedeckt werden und so beim Grillen geschützt sind. Nun je 4 gefüllte Fleischstücke auf einen Spiess stecken.

Die Spiesse auf dem Grill beidseitig je etwa 3—4 Minuten braten.

Mini-Kalbfleischhamburger



Zutaten:

1	kleine	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1		Cornichons
200	g	Kalbfleisch gehackt
1	Teelöffel	Senf grobkörniger
1/3	Teelöffel	Chili-flocken
1	Prise	Zimt
1	Teelöffel	Paprika
		Pfeffer aus der Mühle
1	Teelöffel	Salz
1	Spritzer	Worcestershiresauce
1	Esslöffel	Paniermehl (1)
1		Eigelb
50	g	Paniermehl (2)
1	Esslöffel	Bratbutter
2	mittelgrosse	Zucchetti
2	Esslöffel	Olivenöl
80	g	Sbrinz
5		Cherry-Tomaten
9	grosse	Basilikumblätter

Zwiebel und Knoblauch schälen. Beides zusammen mit dem Cornichon fein hacken, in eine Schüssel geben. Hackfleisch, Senf, Chiliflocken, Zimt, Paprika, Pfeffer, Salz, Worcestershiresauce, Paniermehl (1) und Eigelb beifügen und alles sehr gut mischen.
Die Fleischmasse zu 9 Kugeln formen und diese mit der Hand leicht flach drücken.

Das Paniermehl (2) auf einen Teller geben. Die Hamburger darin wenden.

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Hamburger darin beidseitig gut anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Stielansatz der Zucchetti entfernen und jeweils links und rechts an der Frucht je 1 dünne Scheibe mit Haut abschneiden. Dann die Zucchetti in 9 dünne Scheiben schneiden.
Diese mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zucchetti darin auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Sbrinz in 9 Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten halbieren.

Die Zucchettistreifen im Durchmesser der Hamburger falten und jeweils zusammen mit einer Scheibe Sbrinz, einem Basilikumblatt sowie einer Cherrytomatenhälfte auf die Hamburger geben und mit einem Holzstäbchen fixieren. Die Hamburger bis zum Grillieren kühl stellen.

Die Hamburger mindestens ½ Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Hamburger auf eine leicht beölte Grillschale oder Grillplatte legen und auf dem heissen Grill mit einem Deckel oder Alufolie bedeckt 10 Minuten erhitzen.

Crevetten-Spiessli

Zutaten:

18		Riesencrevetten	geschält
6	Stängel	Zitronengras	
		Pfeffer aus der Mühle	
6	Scheiben	Rohschinken	
		Olivenöl	zum Bestreichen

Die Crevetten kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier trockentupfen.

Die Zitronengrasstängel von ihrer äussersten Schicht befreien und am oberen Ende leicht anspitzen, damit sich die Crevetten gut aufspiessen lassen. Jeweils 3 Crevetten an jeden Zitronengrasstängel stecken, mit Pfeffer würzen und mit 1 Scheibe Rohschinken umwickeln. Mit etwas Olivenöl bestreichen.
Bis zum Grillieren kühl stellen.

Die Riesencrevetten-Spiesse über kräftiger Glut auf jeder Seite je 2—2½ Minuten grillieren.

Da die Metzgerei fertige Spiessli im Angebot hatten, haben wir die Crevetten-Spiesse nicht nach diesem Rezept zubereitet.

Lammspiessli

Zutaten:

2	grosse	Lammrückenfilets	
1		Peperoni	rot oder orange
9	Zweiglein	Rosmarin	
1		Knoblauchzehe	
2	Teelöffel	Senf mild	
2	Esslöffel	Olivenöl	
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	

Von den Lammrückenfilets das zugespitzte Ende als Würfel abschneiden. Dann die Filets der Länge nach halbieren. Jede Hälfte in 4 weitere, gleichmässig grosse Stücke schneiden. Die Peperoni halbieren und Kerne sowie weisse Zwischenwände entfernen. Die Peperoni in 9 Stücke schneiden.

Die Rosmarinzweige wenn nötig auf 9 cm kürzen und im unteren Drittel die Nadeln entfernen. Jeweils ein Lammwürfel, ein Peperonistück mit der Haut nach unten, sowie einen weiteren Lammwürfel an jeden Rosmarinspiess stecken.

Die Knoblauchzehe schälen und in ein Schüsselchen pressen. Mit Senf, Olivenöl und Pfeffer mischen. Lamm- und Peperonistücke damit bestreichen.

Unmittelbar vor dem Grillieren die Lammspiesse salzen. Diese über kräftiger Glut auf jeder Seite je 2—2½ Minuten braten.

Pouletspiessli

Zutaten:

2	grosse	Pouletbrüstli ca. 350 g
30		Ananas-würfel ca. 1 1/2 cm
30	Scheiben	Bratspeck mager
5		Frühlingszwiebeln
3	Teelöffel	Honig
3	Tasse	Senf scharf (Dijon)
3	Esslöffel	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

Von den Pouletbrüstchen die zugespitzten Enden als Würfel abschneiden. Dann die Brüstchen der Länge nach halbieren und jede Hälfte in 4 Stücke schneiden.

Die Ananaswürfel mit je1 Scheibe Speck umwickeln. Die Frühlingszwiebeln rüsten, auf 5 cm Länge zurückschneiden und vierteln.

Holz- oder Metallspiesse abwechselnd mit Speck-Ananas, Frühlingszwiebelvierten, Pouletwürfeln usw. bestecken, dabei mit Ananaswürfeln abschliessen.

Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Pouletspiesse damit bestreichen. Bis zum Grillieren kühl stellen.

Die Pouletspiesse über kräftiger Glut etwa 10 Minuten braten.

Auberginenpäckli

Zutaten:

10	Cherry-Tomaten	(Datteltomaten eignen sich am besten)	2	mittelgrosse	Auberginen
1	kleine	Zwiebel	3-4	Esslöffel	Olivenöl
1		Knoblauchzehe			Salz und Pfeffer
2	Esslöffel	Olivenöl	1	Päckli	Mozzarella (ca. 160 g)
125	g	Risotto	80	g	Sbrinz
1	Teelöffel	Tomatenpüree	9		Cherry-Tomaten
½	dl	Weisswein	18	grosse	Basilikumblätter
4	dl	Gemüsebouillon			
1	Teelöffel	Butter			
10		Basilikumblätter			
30	g	Parmesan gerieben			
		Salz und Pfeffer			

Für den Risotto die Cherrytomaten vierteln und wenn nötig die Kerne entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. Dann das Tomatenpüree dazurühren. Den Weisswein dazugiessen und unter Rühren einkochen lassen. Nun Cherrytomaten sowie Bouillon beifügen und den Risotto unter gelegentlichem Umrühren bissfest garen. Vom Herd ziehen und die Butter unterrühren. Den Risotto zugedeckt 3 Minuten quellen lassen.

Inzwischen das Basilikum in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Parmesan unter den Risotto ziehen. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und erkalten lassen. Anschliessend kühl stellen.Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Von den Auberginen den Stielansatz entfernen. Jeweils links und rechts an der Frucht je eine dünne Scheibe mit Haut abschneiden. Dann jede Aubergine der Länge nach in 9 dünne Scheiben schneiden man braucht insgesamt 18 Stück. Auf einem mit Backpapier belegten Ofenblech leicht überlappend auslegen, auf der Oberseite mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Die Auberginen im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 12 Minuten weich backen; sie sollen kaum Farbe annehmen. Etwas abkühlen lassen. Die Auberginen im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 12 Minuten weich backen; sie sollen kaum Farbe annehmen. Etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Mozzarelline auf Küchenpapier trockentupfen. Den Sbrinz in 9 Scheiben schneiden und diese quer halbieren. Die Cherrytomaten halbieren.

Aus dem gekühlten Risotto 18 Kugeln formen. In die Mitte jeder Kugel eine grosse Vertiefung eindrücken und ein Stück Mozzarelline hineingeben. Die Reiskugel wieder verschliessen. Jeweils eine Reiskugel in eine Auberginenscheibe einwickeln. Mit je einem Basilikumblatt, einer Käsescheibe sowie einer Cherrytomatenhälfte belegen und alles mit einem langen Holzstäbchen fixieren. Die Auberginenpäckchen kühl stellen.

Die Auberginenpäckchen mindestens ½ Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Auberginenpäckchen auf eine leicht beölte Grillschale oder eine Grillplatte legen und auf dem heissen Grill mit einem Deckel oder Alufolie bedeckt knapp 10 Minuten erhitzen.

Panierte Champignons

Zutaten:

250	g	Champignons	mittelgross
wenig		Mehl	
4	Esslöffel	Rotwein	Zutaten für Marinade
4	Esslöffel	Olivenöl	
2		Knoblauchzehen	gepresst
1	Teelöffel	Tomatenpüree	
½	Teelöffel	Sambal Oelek	
1	Teelöffel	Worcestersauce	
1	Esslöffel	Oregano	fein gehackt
1	Esslöffel	Thymian	fein gehackt
4		Lorbeerblätter	
1		Ei	Zutaten für Panade
2	Teelöffel	Bohnenkraut	fein gehackt
wenig		Cayennepfeffer	
½	Teelöffel	Salz	
50	g	Paniermehl	oder Brösmeli
2	Esslöffel	Öl	

Alle Zutaten verrühren, Lorbeer beigeben, ziehen lassen

Pilze zugedeckt ca. 30 Minuten marinieren, Marinade abstreifen, Pilze mit Mehl bestäuben.

Ei bis und mit Salz gut verrühren, Pilze darin wenden in Paniermehl drehen, auf Spiesschen stecken, mit Öl beträufeln.

8-10 Minuten über mittelstarker Glut. Spiessli regelmässig wenden.

Pizza-Schnecken vom Grill

Zutaten:

1		Pizzateig	rechteckig ausgewallt
2	Esslöffel	Basilikumpesto	
10		Cherry-Tomaten	

Den Teig mit der Längsseite gegen sich hinlegen. Den Pesto bis auf einen Streifen von 5 cm am oberen Rand auf dem Teig ausstreichen. Die Cherrytomaten halbieren, den unteren Teigrand damit belegen. Den freien Teigstreifen mit etwas Wasser bestreichen und den Teig von den Cherrytomaten her aufrollen. In 20 Scheiben schneiden.

Die Pizza Schnecken auf gut geölter Alufolie 12—15 Minuten auf dem Grill backen. Die Schnecken 2—3-mal wenden, gegen Ende an den weniger heissen Rand des Grills schieben, damit sie nicht verbrennen.

Sellerie-Mangosalat

Zutaten:

4		Passionsfrüchte
1	Teelöffel	Zitronensaft
5	Esslöffel	Mayonnaise
3	Esslöffel	saurer Halbrahm
1		Worcestershiresauce
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	mittelgrosse	Knollensellerie
1	kleine	Mango

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit den Kernen herauskratzen. In ein feines Sieb geben und den Saft mit einem Löffel in eine Schüssel passieren.

Den Sellerie schälen und vierteln. An einer Julienne-Raffel in feine Streifchen reiben. Oder aber man schneidet den Sellerie in möglichst dünne Scheiben und diese in feinste Streifchen. Sofort mit der Sauce mischen, damit sie sich nicht verfärben.

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ebenfalls in feinste Streifchen schneiden. Zum Selleriesalat geben und alles sorgfältig mischen. Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Ricotta-Mousse-Duett

Zutaten:

2.5	dl	Rahm	
75	g	Puderzucker	zusammen sehr steif schlagen
300	g	Ricotta	cremig rühren und unter den Rahm ziehen; Creme halbieren
15	g	Kakao	in die eine Hälfte einrühren
etwas		Marascino	zum Verfeinern beigeben
80	g	dunkle Schokolade	raspeln und unter die 2. Hälfte ziehen

Mit 2 Suppenlöffeln oder einem Glacelöffel je eine Kugel formen. Dazu servieren wir Erdbeeren dünn geschnitten und ein Stück Linzertorte.