

A banner image for a gas grill course. It features a close-up of a gas grill with a large piece of meat, possibly a brisket, cooking on the grates. A sprig of rosemary is tucked into the meat. Bright orange and yellow flames are visible on the right side of the grill, and there are some sparks or smoke particles in the air. The text 'GASGRILLKURS' is overlaid in a large, white, distressed, blocky font.

GASGRILLKURS

Lachswürfel und Briecken vom Räucherbrett

Kalbskotelett Saltimbocca mit Kartoffelscheiben
und Schmortomaten

Garnelen-Fisch Burger mit Blattspinat und Wasabi Mayo

Porchetta vom Drehspiess mit selbstgemachtem Focaccia
und Kräuter-Knoblauchsauce

Topfen-Früchteauflauf im Glas
mit Mascarpone-Mohncreme und Tonkabohne



REZEPTE

Lachswürfel und Briecken vom Räucherbrett

Lachswürfel und Briecken

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt
Zubehör: Räucherbrett
Vorheizen: 350°

1 Stk. Lachsfilet
400 gr Brie
200 gr Früchte der Saison (Marillen, Birne, Zwetschken, etc.)
1 Stk. Zitrone in Ecken geschnitten
Zitronenpfeffer
Salz

Das Lachsfilet enthäuten, Gräten entfernen in Würfel zu 3 cm Kantenlänge schneiden und mit Zitronenpfeffer und Salz würzen. Früchte säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Auf einem nur leicht gewässerten Räucherbrett die Fischwürfel, Früchte, Zitronenecken und Brie Stücke platzieren und bei direkter Hitze zum Räuchern bringen. Danach Grill abschalten und zum gewünschten Gargrad ziehen lassen.



Kalbskotelett Saltimbocca mit Kartoffelscheiben und Schmortomaten

Kalbskotelett Saltimbocca

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt / indirekt

Zubehör: Gusspfanne, Plancha

Vorheizen: 260°

4 Stk. Kalbskotelett

8 Stk. Scheiben Parma Schinken

8 Stk. frische Salbeiblätter

40 gr Butter

50 ml Weißwein

etw. Olivenöl

Salz, Pfeffer, etw. Knoblauch

500 gr Kartoffel festkochend

300 gr Cherrytomaten

Die Kartoffeln waschen und in der Schale kochen, danach ausdampfen lassen, im lauwarmen Zustand auf 2 cm Scheiben schneiden und beiseite stellen. Die Kalbskoteletts säubern, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Nun mit Salbeiblättern belegen und in Parmaschinken einhüllen. Eine Gusspfanne oder Plancha erhitzen und die Koteletts auf beiden Seiten bei mäßiger Hitze in Olivenöl braten, danach im indirekten Bereich des Grills platzieren und ein Einstichthermometer in einem Kotelett horizontal mittig hineinstecken.

Auf die Fleischstücke jeweils ein kleines Stück Butter legen und sie bei einer Umgebungstemperatur von 120-140° auf eine Kerntemperatur von 54° ziehen lassen, danach bei 60° warm stellen. Im Bratenrückstand der Plancha die Kartoffelscheiben knusprig braten und nebenher die Cherrytomaten mitschmoren lassen. Wenn die Beilagen fertig sind, alles gemeinsam anrichten.



REZEPTE

Garnelen-Fisch Burger mit Blattspinat und Wasabi Mayo

Garnelen-Fisch Burger

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Gusspfanne, Plancha

Vorheizen: 180°

400 gr Garnelen roh ohne Schale entdärmt

400 gr Zanderfilets ohne Haut

2 Stk. Eier

2 Stk. Schalotten fein gehackt

2 EL Petersilie gehackt

5 gr Ingwer frisch gehackt

5 gr Knoblauch gehackt

2 Stk. Semmeln

eine kleine Chili gehackt

Semmelbrösel nach Bedarf

Garnelen und Zanderfilets säubern und grob faschieren. Ein Drittel der Masse mit einer feineren Scheibe nochmals faschieren. Die zwei Semmeln in Wasser einweichen, ausdrücken und auch durch die Faschiermaschine durchschicken. Nun Schalotten, Petersilie, Ingwer, Knoblauch und Chili fein hacken, hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Masse sehr weich sein, mit etwas Semmelbrösel nachhelfen und im Kühlschrank ca. eine Stunde ruhen lassen.

Danach kleine Laibchen formen, auf der Plancha grillen und auf Blattspinat mit der Wasabi Mayo anrichten. Klassisch kann dieser Burger aber auch in einem Burger Bun angerichtet werden.

Blattspinat

Zutaten für 4 Personen:

400 gr Blattspinat aufgetaut und abgetropft

60 gr Schalotten fein gewürfelt

30 gr Butter

100 ml Obers

15 gr Knoblauch

Salz, Pfeffer

Schalotten in einer Gusspfanne oder Wok am Seitenbrenner mit Butter glasig anschwitzen, Blattspinat hinzufügen und Obers und Butter hinzugeben. Kurz durchkochen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.



REZEPTE

Garnelen-Fisch Burger mit Blattspinat und Wasabi Mayo

Wasabi Mayo

Zutaten für 4 Personen:

200 gr Mayonnaise
100 gr Creme Fraiche
30 gr Wasabi Paste
0,5 Stk. Limette - Saft plus Abrieb
Salz, Pfeffer

Die Mayonnaise mit der Creme Fraiche glatt rühren. Nun die restlichen Zutaten hineinmengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



REZEPTE

Porchetta vom Drehspeiss mit selbstgemachtem Focaccia

Porchetta

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Drehspeiss, Küchengarn

Vorheizen: 180°

1 Stk. Schweinebauch mit Schwarte 2kg

2 Stk. Knoblauchzehen

2 EL grobes Meersalz

1 TL Fenchelsamen

Majoran, Rosmarin, Thymian, Salbei

Der Schweinebauch sollte entbeint und ohne Knorpel sein. Er wird vorsichtig mit einem scharfen Messer aufgeschnitten und aufgeklappt zu einer rechtseitigen großen Fläche. Der Fenchel wird in einem Guss Bräter am Grill etwas angeröstet und mit den anderen Gewürzen mit einem Mörser fein zerstoßen. Das Fleisch wird nun damit gewürzt, eingerollt und mit Küchengarn zu einem Päckchen verschnürt. Nun sollte das Fleisch 3-4 Stunden oder besser über Nacht gut durchziehen.

Danach steckt man es auf einen Speiß, lässt es bei Raumtemperatur auf eine Kerntemperatur von mind. 18 Grad kommen. Nun wird die Schwarte gut gesalzen, am Grill positioniert und der Griller nur mit dem Heckbrenner auf eine Grilltemperatur von 180° betrieben. Die Roste kann man in dieser Zeit entfernen und eine stabile Abtropfasse unter den drehenden Speiß stellen. Nach 2 Stunden die Zartheit mit einem Holzspiesschen prüfen und die Temperatur etwas erhöhen um eine knusprige Schwarte zu bekommen

Focaccia

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Pizzastein, Backpapier

Vorheizen: 200°

400 gr Mehl (Type 405)

200 ml lauwarmes Wasser

1 Stk. Würfel frische Hefe

1 TL Salz

1 TL Zucker

2 EL Olivenöl

2 TL Mehl zum bearbeiten

4 EL Olivenöl

1 TL Fleur de sel

1 TL Rosmarin, Oregano, Thymian

Zucker im warmen Wasser auflösen und mit der Hefe glatt rühren. Die Masse mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Nun 2 EL Olivenöl und 1 TL Salz hinzufügen und kurz durchkneten. Danach weitere 30 Minuten (1 Stunde besser) gehen lassen. Den Pizzastein in einem Gasgrill auf einem umgedrehten flachen rechteckigen Geschirr platzieren und auf 200° bei geschlossenem Deckel aufheizen. Es sollte genügen nur den linken und rechten Hauptbrenner aufzudrehen. Teigfladen formen und auf ein Backpapier das auf einem Transportblech liegt ablegen. Mit einer zügigen Bewegung das Backpapier auf den heißen Pizzastein ziehen und nun ca. 12 Minuten backen lassen. Nun wenden und dabei kann auch das Backpapier entfernt werden. Weiter backen bis sie schön goldbraun sind. Danach entnehmen, auf ein Transportblech legen mit Olivenöl beträufeln, mit gehackten frischen Kräutern und groben Meersalz bestreuen und mit Klarsichtfolie bedecken, damit sie nicht zu sehr austrocknen.



REZEPTE

Kräuter-Knoblauchdip

Kräuter-Knoblauchdip

Zutaten für 4 Personen:

125 gr Creme Fraiche
125 gr Sauerrahm
1 Stk. Knoblauchzehe zerdrückt
60 gr gehackte frische Kräuter
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermengen, abschmecken und kühl stellenx



REZEPTE

Topfen-Früchteauflauf im Glas mit Mascarpone-Mohncrème und Tonkabohne

Topfen-Früchteauflauf

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Pizzastein

Vorheizen: 180°

250 gr Topfen

55 gr Butter

50 gr Staubzucker

1 Pk. Vanillezucker

2,5 EL Gries

1 Stk. Zitrone – Abrieb der Schale plus Saft

2 Stk. Eidotter

2 Stk. Eiklar

1 Pr. Salz

120 gr Früchte gewürfelt (Marillen, Zwetschken) oder Beeren
etw. Öl für die Formen

Topfen mit Staubzucker, Vanillezucker und weicher Butter schaumig rühren, Gries, Zitronenabrieb, Saft einer Zitrone und die 2 Eidotter unterrühren. Eiklar mit Salz ausschlagen und unter die übrige Masse heben. Die Früchte in ausgefettete feuerfeste Förmchen legen und mit der Topfenmasse zu zwei Dritteln füllen. Den linken und rechten Hauptbrenner aufdrehen und den Grill auf 180° vorheizen.

Nun den Pizzastein auf einem umgedrehten flachen rechteckigen Geschirr am Grill platzieren. Auf den noch kühlen Pizzastein die Förmchen platzieren und den Deckel schließen. Je nach Größe der Förmchen dauert es nun bis die Masse aufgegangen, gegart und gebräunt ist. Zusätzlich testet man mit einem kleinen Holzstäbchen ob die Masse schon vollständig gestockt ist. Es darf noch ein wenig Masse am Stäbchen beim Herausziehen haften, da die Gläser bei der Entnahme noch sehr heiß sind und die Masse noch einige Minuten nachzieht.

Topfen-Früchteauflauf

Zutaten für 4 Personen:

125 gr Topfen

250 gr Mascarpone

120 gr Staubzucker

120 gr Mohn gerieben

1 Stk. Tonkabohne gerieben

Alle Zutaten gut verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen. Den Topfenaufbau beim Anrichten auf einem Teller entweder stürzen und seitlich mit der Creme verzieren oder das ganze Glas auf einen Teller mit Serviette stellen und die Creme als Topping darauf dressieren.