



# AUF DIE PLANCHA, FERTIG, LOS!

Knoblauch-Garnelen mit Cherrytomaten & Toastbrot

\*\*\*

Asiatisch glasierte Hühnerstreifen  
auf gegrilltem Salatherz & Erdnusssauce

\*\*\*

Philly Cheese Steak Sandwich

\*\*\*

Blunzenradl auf karamelisierter Zwiebelscheibe,  
Senf, Kren & gegrilltem Kraut

\*\*\*

Palatschinken mit Apfelraspeln und Ziegenfrischkäse-Topping



## Knoblauch-Garnelen mit Cherrytomaten & Toastbrot

### Knoblauch-Garnelen

#### *Zutaten für 4 Personen:*

Grillart: direkt

Zubehör: Plancha

250 g Garnelen 21-30 pc/lb

4 Stk. Knoblauchzehen

200 g Cherrytomaten

8 Stk. Toastbrotsscheiben

1/2 Bund Petersilie

1TL Salz

Prise Pfeffer

20 ml Maiskeimöl

50 ml Olivenöl

Das Toastbrot toasten bzw. auf der Plancha auf beiden Seiten knusprig angrillen.

Öl auf der Plancha erhitzen und Garnelen scharf anbraten.

Nach dem ersten Mal Wenden die geschälten Knoblauchzehen und die halbierten Cherrytomaten hinzufügen und kurz mitbraten. Petersilie, Salz und Pfeffer beimengen und von der Hitze nehmen.

Olivenöl darüber treufeln und auf dem angegrillten Toast servieren.



## Asiatisch glasierte Hühnerstreifen auf gegrilltem Salatherz & Erdnusssauce

### Glasierte Hühnerstreifen

#### Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt - indirekt  
Zubehör: Plancha

400 g Hühnerbrust  
4 Stk. Salatherzen  
Rapsöl  
Salz

#### Asiatischer Glaze:

2 TL WildFire Korean S(e)oul Rub  
2 EL Hoisinsauce  
1 EL Sojasauce  
1 TL Geröstetes Sesamöl

Alle Zutaten für die Glaze zusammenrühren und beiseite stellen.  
Hühnerbrust in Streifen schneiden, salzen und mit etwas Öl auf der vorgeheizten Plancha scharf anbraten. Das Fleisch von der Plancha nehmen und mit einem Pinsel die Glaze auftragen.

Salatherzen halbieren und scharf angrillen.

Auf das Salatherz die Erdnusssauce streichen und darauf die glasierten Hühnerstreifen setzen.

### Erdnusssauce

#### Zutaten für 4 Personen:

100 g Mayonnaise  
50 g Creme Fraiche  
100 g Erdnusscreme  
4 EL Sojasauce  
Saft von 2 Limetten  
1 EL Honig

Alle Zutaten miteinander verrühren.



## Philly Cheese Steak Sandwich

### Philly Cheese Steak Sandwich

#### *Zutaten für 4 Personen:*

Grillart: direkt  
Zubehör: Plancha

400 g Beiried angefroren  
2 Stk. Sandwichbrot  
3 Stk. Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
Öl

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Angefrorenes Beiried mit einer Schneidmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden.

Brot der Länge nach halbieren und auf der Schnittfläche auf der vorgeheizten Plancha angrillen.

Anschließend etwas Öl auf der Plancha erhitzen. Die Zwiebelstreifen und die Fleischscheiben scharf angrillen. Danach alles salzen und pfeffern.

Die gegrillten Zwiebeln, die Fleischstreifen und die Käsesauce auf dem Sandwich verteilen und servieren.

### Käsesauce

#### *Zutaten für 4 Personen:*

150 ml Kondensmilch  
100 g kräftiger Cheddar  
50 g milder Cheddar  
1 TL StaySpiced Smokey Habanero Mix  
Salz, Pfeffer

Kondensmilch erhitzen und den geriebenen Cheddar einrühren, mit Salz, Pfeffer und Smokey Habanero Mix abschmecken.



## Blunzenrad auf karamelisierter Zwiebelscheibe & gegrilltem Kraut

### Blunzenradln

#### **Zutaten für 4 Personen:**

Grillart: direkt - indirekt

Zubehör: Plancha

400 g Blunzen

2 Stk. Zwiebeln

2 EL Estragonsenf

40 g geriebenen Kren

1 Stk. Frühkraut/Spitzkraut

1/2 Bund Petersilie

Öl

#### **Für die Marinade:**

50 ml Apfelessig

1 EL Zucker

1 TL Salz

50 ml Wasser

Prise Pfeffer

1 Schuss Olivenöl

Marinade zusammenrühren.

Zwiebeln, Blunzen und Frühkraut in dicke Scheiben schneiden. Plancha vorheizen und Zwiebeln, Kraut und Blunzen mit etwas Öl von beiden Seiten kräftig angrillen. Die Krautscheiben von der Plancha nehmen und durch die Marinade ziehen.

Am Teller Kraut-, Zwiebel- und Blunzenscheibe aufeinander stapeln und mit Senf, frischem Kren und gehackter Petersilie garnieren.



## Palatschinken mit Apfelraspeln und Ziegenfrischkäse-Topping

### Palatschinken mit Apfelraspeln und Frischkäse-Topping

#### *Zutaten für 4 Personen:*

Grillart: direkt - indirekt  
Zubehör: Plancha

250 g Mehl  
500 ml Milch  
2 Stk. Eier  
1 Prise Salz  
6 Stk. Äpfel  
50 g Walnusskerne  
4 EL Honig  
100 g Ziegenfrischkäse  
Beeren nach Wahl (Deko)  
3 EL Brauner Zucker  
Saft einer Zitrone

Mehl, Milch und Eier mit einer Prise Salz zu einem glatten Palatschinkenteig verrühren.

Plancha mit etwas Öl vorheizen und die Palatschinken nach der Reihe dünn backen. Wenn die Oberseite trocken ist, wenden.

Äpfel grob reiben und mit dem Zitronensaft und braunen Zucker vermengen. Kurz scharf anbraten, auf den fertigen Palatschinken verteilen und diese dann zusammenrollen oder -falten.

Ziegenfrischkäse in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ über die Palatschinken spritzen. Mit Nüssen, Honig und Beeren garnieren.