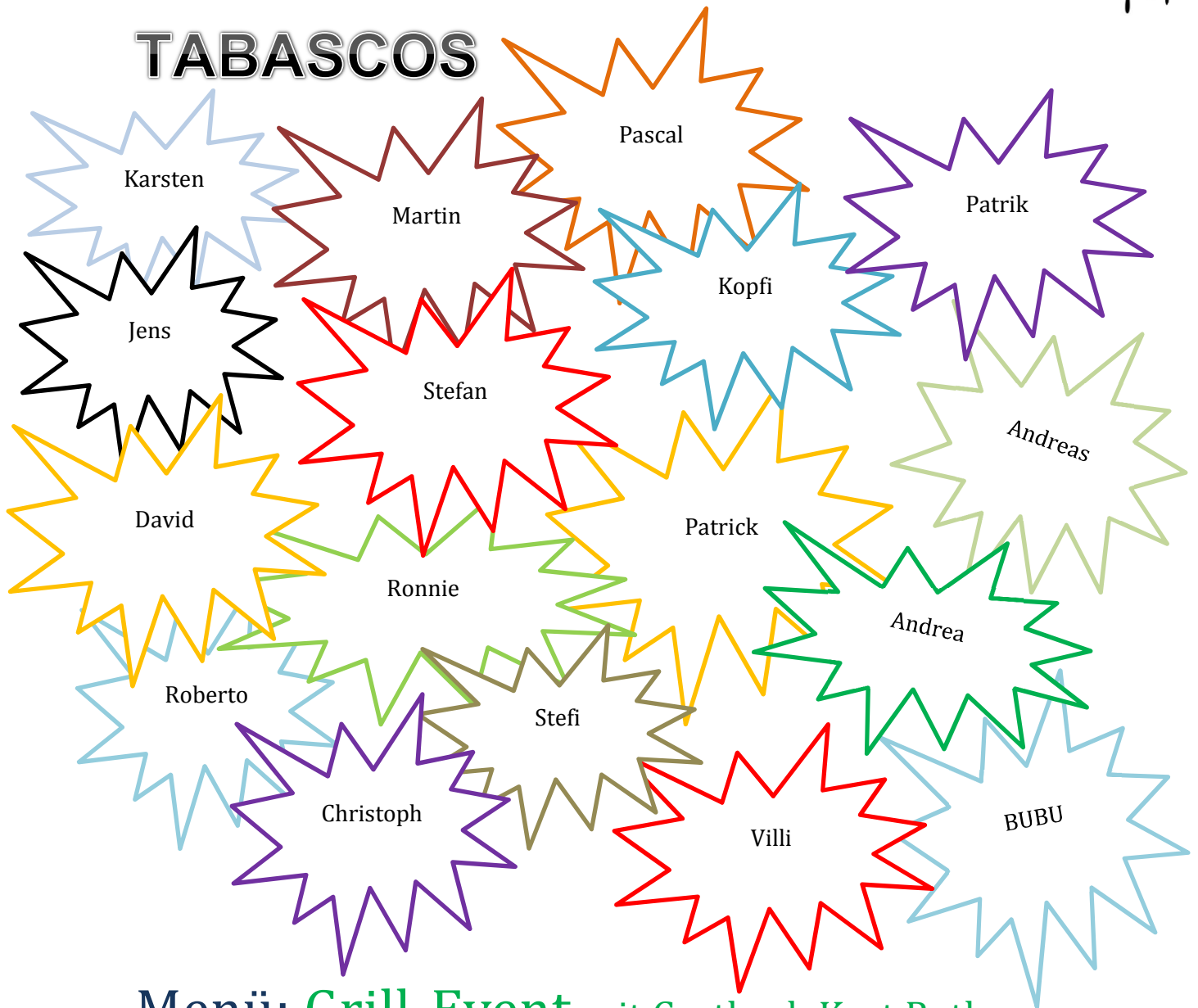




TABASCOS



Menü: Grill-Event mit Gastkoch Kurt Rothen



Elsässer Flammechueche
Scampi im Wok an roter Chillisauce
Forellenfilet vom Grill mit Zitronenbutter

T-Bone Steak auf den Punkt gegrillt
Barbecue-Sauce
Frühlingsgemüse aus dem Wok
Country Kartoffeln

Tarte Tatin mit Vanille Glace

ELSÄSSER FLAMMECHUECHE



Rezept für 4 Personen:

160 g	Leisi Quick Flammechueche Teig rechteckig
1 Bund	Frühlingszwiebeln
100 g	Crème Fraîche
150 g	Speckwürfel

Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Teigrolle mit dem Backpapier auf das Backblech ausrollen
2. Belegen mit Crème Fraîche und geschnittenen Frühlingszwiebeln und Speckwürfel
3. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen

Am Grill:

- Den Pizzastein unterlegen und den Grill auf 250° C aufheizen
- Den Flammechueche mit dem Papier auf den Pizzastein schieben
- Nach ca. 1 bis 2 Minuten das Backpapier vorsichtig herausnehmen und den Flammechueche fertig backen

Geschichte: Flammechueche ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden)

Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die erste starke Hitze auszunutzen. Sie waren außerdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Wurden sie zu schnell dunkel, musste mit dem Einschließen des Brotes gewartet werden, bis der Ofen etwas abgekühlt war. Falls die Flammkuchen eine längere Backzeit benötigten, musste noch einmal geheizt werden. Der Name „Flammkuchen“ kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde.

SCAMPI IM WOK AN ROTER CHILLISAUCE



Rezept für 4 Personen:

8 Stk	mittlere Scampi ohne Kopf geschält
1 Stk	ganzer Knoblauchzehe geschält
6 Stk	Cherry Toomaten
1 Stk	Chillischote entkernt und in kleine Stücke geschnitten
1 EL	rote Curry Paste
500 ml	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Olivenöl



Zubereitung:

GBS Wok einsetzen und erwärmen, das Olivenöl dazugeben, nicht zu heiss werden lassen, die aufgetauten Scampi dazugeben und anbraten, die Curry Paste und die Chillischotten mit dünsten, den Knoblauch und die Tomaten dazugeben, die Kokosmilch dazu dosieren und ca. 1 bis 2 Minuten reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FORELLENFILET VOM GRILL MIT ZITRONENBUTTER

Rezept für 4 Personen:

4 Stk	grosse Forellenfilets mit Haut
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Stk	Zitrone
100 g	Butter
3 EL	gehackte Petersilie



Zubereitung:

Die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, wenig Zitronensaft verteilen.

Den Grill auf 180 °C vorheizen, die Grill Folie auflegen, die Filets Hautseitig zuerst grillen, dann wenden, bis die Filets goldbraun sind.

Sofort warm stellen.

Den Butter weich werden lassen, schaumig schlagen, Zitroneschale (BIO Zitrone) raspeln, Zitronensaft zugeben, mit Salz und Petersilie verfeinern.

T-BONE STEAK AUF DEN PUNKT GEGRILLT



Rezept für 1 Personen:

600-700g T-Bone Steak von guter Qualität

Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Grill : 200 - 260 ° C
direkte Hitze

je 90 Sekunden branden

anschliessend bei indirekter Hitze auf 53 °C Kerntemperatur grillen

in der Aluminium Folie einwickeln und ca. 7-8 Minuten ruhen lassen.

Tip Steak erst auf die andere Seite wenden, wenn oben Fleischsaft austritt.

Achtung! Das Fleisch -zieht nach während der Ruhephase

Ob Gas-, Holzkohle-, oder Elektro Grill auf jedem Grill (Weber) kann man das Steak optimal zubereiten

BARBEQUE SAUCE SELBST GEMACHT



Rezept für 4 Personen:

100 ml	Ketchup
100 ml	Apfelessig
100 g	brauner Zucker
1 TL	Salz
1 TL	Zwiebelpulver
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Chillipulver



Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen und die Sauce in eine Schale geben.

Am Grill (Grilltemperatur 110 °C)

Den Weber Smokey Mountain Cooker mit einer vollen Wasserschale vorbereiten, mit 4 Wood Chunk räuchern. ca. 30 Minuten einkochen lassen

COUNTRY KARTOFFELN

Rezept für 4 Personen:

6 Stk	Kartoffeln mehligkochende oder Frühkartoffeln
100 ml	Pflanzenöl
4 Stk	Zweige Rosmarin Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen
2. Jede Kartoffel in lange mitteldicke Streifen schneiden und erneut waschen.
3. In einer grossen Schüssel Öl und Salz hinzufügen, die Kartoffeln in den Korb füllen und am Drehspieß befestigen.

Am Grill:

1. Den Grill für indirekte Hitze bei ca. 220°C vorbereiten.
2. Den Drehkorb am Drehspieß befestigen und den Motor starten
3. Den Deckel schliessen und ca. 30 bis 35 Minuten garen, oder bis sie knusprig sind.
4. Die Pommes mit Salz und dem grob gehackten Rosmarin vermischen.

GEMISCHTES GEMÜSE GEDÄMPFT IM WOK



Rezept für 4 Personen:

Je nach Saison verschiedene Gemüse wie Zucchini, Broccoli, Karotten, Stangesellerie, Zwiebeln, grüne Bohnen, Tomaten, Lauch, grüne Spargeln etc.



Zubereitung:

Rüsten, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, kurz blanchieren (Dampf), (ohne Tomaten) sofort mit kaltem Wasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt.

Am Grill

1. Grill auf 200 ° C vorbereiten, Sear Grate Einsatz entfernen, Wok einsetzen
2. Olivenöl oder etwas Butter erwärmen und das Gemüse ohne kurz andünsten, würzen mit Rosmarin und Salz und Pfeffer aus der Mühle.
3. Tomaten begeben und fertig garen, ev. etwas Bouillion begeben.



TARTE TATIN MIT VANILLE-GLACE

Zutaten für 4 Personen

2 Stk	Äpfel (Gala)
4 EL	brauner Zucker
75 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
1 Stk	Blätterteig vom Leisi
4 Kugeln	Vanille Glace Premium



Zubereitung:

1. Butter und Zucker in den Geflügelhalter füllen.
2. Äpfel schälen und in vierteln schneiden, Kerngehäuse entfernen und im Geflügelhalter anordnen, mit einer Prise Salz bestreuen.

Am Grill:

1. Den Grill für indirekte Hitze bei 200 °C vorbereiten
2. Den Geflügelhalter auf den Rost stellen und den Inhalt für 10 - 15 Minuten kochen
3. Die Äpfel mit dem Blätterteig bedecken und für 20 - 25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.