



MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS



## Das exklusive Rezeptbuch zu „Surf & Turf - Brazilian style“

*Das Marienburg Monheim Team wünscht Ihnen  
viel Spaß beim Nachmachen!*

Zeigen Sie uns gerne auf Instagram, wie Sie  
unsere Rezepte nachgekocht und gegrillt haben,  
ganz einfach mit dem Hashtag #MarienburgGrillt  
- Wir freuen uns auf Ihre Bilder!

BUSINESS &  
CONFERENCE CENTER

GRILLAKADEMIE  
IM KUTSCHERHAUS

EVENTS  
EINZIGARTIG FEIERN

GÄSTEHAUS  
BLEIBEN SIE ÜBER NACHT

[www.marienburgmonheim.de](http://www.marienburgmonheim.de) · [team@marienburgmonheim.de](mailto:team@marienburgmonheim.de)  
MARIENBURG MONHEIM · Ein Angebot der Alexander Zimmer GmbH · Marienburg - Hofstr. 16 · 40789 Monheim am Rhein

## SCHWERTFISCH STEAKS

### Zubereitung

- Schwertfisch grillt man am besten kurz, direkt und sehr heiß.
- Das Steak sollte fingerdick geschnitten sein und natürlich absolut frisch.
- 1-2 Minute pro Seite grillen bis Grillstreifen und Bräunung vorhanden sind, dann kurz wenden und die zweite Seite ebenfalls knapp eine Minute grillen. Thunfisch sollte glasig bleiben.
- Grobes Meersalz, frischer schwarzer Pfeffer, ein wenig Limettensaft und schwarzer Sesam reichen zur Verfeinerung absolut aus. Dazu ein Topping aus gerösteten Paranüssen zusammengehackt mit frischem Koriander, Limettenabrieb und mariniert mit Limettensaft und Olivenöl.



## BANANEN-FAROFA (ca. 2-3 Portionen als Beilage)

### Zutaten

- ✓ 1 Tasse Maniokmehl
- ✓ 1/2 Zwiebel, gehackt
- ✓ 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ✓ 1 Banane
- ✓ 2 Esslöffel Olivenöl
- ✓ 1/3 Tasse Orangen oder Maracuja Saft
- ✓ ein paar Blätter frische Minze
- ✓ Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

- Das Olivenöl in einer Backform auf dem Grillrost erhitzen. Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und so lange braten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Wenn du Speck, Wurst oder andere Zutaten verwendest, kannst du sie jetzt hinzufügen und braten bis sie knusprig sind.
- Dann das Maniokmehl hinzufügen, gut vermengen und bei indirekte Hitze rösten und zwischendurch Rühren bis es goldbraun und knusprig ist.
- Banane klein schneiden und unter die Farofa mischen.
- Mit Salz, Pfeffer und frischer Minze abschmecken.



## ORANGEN GAMBAS MIT KRÄUTER UND CAIPIRINHA DRESSING

### Zutaten & Zubehör:

- ✓ 1 kg große Garnelen geschält, Darm entfernt, mit Schwanzsegmenten
- ✓ Abrieb von 1 unbehandelte Orange
- ✓ ½ Tasse Orangensaft
- ✓ 1 Glas Caipirinha
- ✓ Olivenöl
- ✓ 1 Zweig Minze
- ✓ 1 Zweig Koriander
- ✓ 1 Limette
- ✓ Salz und Pfeffer



### Zubereitung

- Die Garnelen in eine Schüssel legen und mit Orangensaft, Orangenabrieb, Olivenöl und Caipirinha marinieren.
- Die Grilltemperatur auf starke Hitze erhöhen.
- Den Grillrost mit der Bürste reinigen.
- Die Garnelen über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel 2-4 Min. grillen, bis sie außen leicht fest und in der Mitte nicht mehr glasig sind. Einmal wenden.
- Vom Grill nehmen und mit gehackten Kräutern, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

---

## GEGRILLTE TOMATEN

### Zutaten:

- ✓ 2 Cherry-Tomatenrispen
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Tomatenrispen auf dem heißen Plancha kurz angrillen, würzen und mit Farofa auf den Teller anrichten.



Grillmethode: Direkte Mittlere Hitze (175-230 °C) und direkte starke Hitze (230-290°C)

Grillzeit: 10-16 Min.

# SCHWEINERIPPCHEN VOM SMOKER MIT TROPICAL SALSA UND SÜßKARTOFFELN

## Zutaten Salsa (ca. 4 Portionen):

- ✓ 1 reife Mango
- ✓ 1 reife Papaya
- ✓ ½ Ananas
- ✓ ½ Gurke
- ✓ Saft von 1 Limette
- ✓ 1 EL Agavendicksaft oder Honig
- ✓ 2 EL Orangensaft
- ✓ 1 EL Kokosmilch
- ✓ Ein paar Blätter frischer Minze, gehackt
- ✓ Chiliflocken, Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

- Obst und Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit restlichen Zutaten vermengen. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren 10 Min. ziehen lassen.

\*\*\*\*\*

## Zutaten Rippchen:

- ✓ ½ Strang Rippchen/ Person

## Marinade:

- ✓ Jeweils 1/3 Glas Mango-, Ananas- und Pasiensfruchtpüree
- ✓ 4 EL Rapsöl
- ✓ 4 EL Honig
- ✓ 4 EL Sojasoße
- ✓ 4 EL Apfelsaft
- ✓ Salz, Pfeffer, Chiliflocken

## Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander vermengen und kurz ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit Rippchen von Silberhaut befreien und mit Marinade bepinseln, kurz ziehen lassen. Smoker auf 120 Grad Celsius vorheizen.
- Die Rippchen für 4 Stunden auf den Smoker legen und zwischendurch mit Marinade bestreichen.
- Danach die Temperatur auf 180 Grad Celsius erhöhen, erneut mit Marinade einpinseln und für ca. 45 Minuten fertig smoken.

### Zutaten Süßkartoffeln (ca. 4 Portionen):

- ✓ 2 große Süßkartoffeln
- ✓ 3 EL Tomatensugo
- ✓ 2-3 EL geriebene Parmesan
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- Mit ein wenig Olivenöl vermischen und in der Grillschale ca. 15 Minuten indirekt garen.
- Tomatensugo untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesankäse bestreuen. Weitere 10 Minuten indirekt garen und zum Schluss kurz mit Oberhitze gratinieren.

## PICANHA MIT ZUCCHINIRÖLLCHEN UND PAO DE QUIEJO

### Zutaten Picanha:

- ✓ 1 Stück amerikanischer oder argentinischer Tafelspitz (Picanha)
- ✓ Flockensalz (z. B. Fleur de Sel)

### Zubereitung:

- Schneiden Sie zuerst die kleine, silbrig glänzende Haut (Silverskin) auf der Unterseite des Fleischstücks vorsichtig ab. Legen Sie das Fleisch dann so vor sich, dass die Fettseite nach oben zeigt und das schmale Ende nach links zeigt.
- Schneiden Sie das Fleisch nun quer zur Faser in etwa 1,5 cm dicken Scheiben - fangen Sie beim breiten Ende an und arbeiten Sie sich zum schmalen Teil vor.

**Wichtig:** Die Fettschicht sollte nicht entfernt werden, da sie für Geschmack und Saftigkeit sorgt.

- Bestreuen Sie beide Seiten des Steaks großzügig mit Flockensalz. Erhitzen Sie den Grill auf hohe Temperatur und braten Sie die Steaks etwa 2 Minuten pro Seite scharf an, bis sie von außen schön gebräunt sind.
- Anschließend das Fleisch in feine Streifen schneiden und sofort servieren.



### Zutaten Zucchinirollchen:

- ✓ 1 Zucchini
- ✓ 3 EL Tomatensoße  
(gerne mit Knoblauch und Kräutern)
- ✓ 1 EL Olivenöl
- ✓ 2 EL Parmesan, gerieben

### Zubereitung:

- Zucchini in 3-5 mm dicke Streifen längst schneiden und von beiden Seiten angrillen. Kurz stehen lassen und dann mit Salz, Pfeffer würzen und mit Tomatensoße bestreichen. Einrollen und in eine Auflaufform legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan betreuen.
- Kurz indirekt beim geschlossenen Deckel bei indirekter Hitze grillen und evtl mit Oberhitze gratinieren.



\*\*\*\*\*

### Zutaten Pao de Queijo:

- ✓ 120 ml Milch
- ✓ 60 ml Wasser
- ✓ 60 ml Sonnenblumenöl
- ✓ 1 TL Salz
- ✓ 140 g Tapioka-Stärke
- ✓ 1 Ei (M)
- ✓ 90 g geriebener Parmesan



### Zubereitung:

- Milch, Wasser, Öl und Salz in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.
- Den Topf vom Herd nehmen, die gesamte Tapiokastärke auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel zügig rühren bis keine Stärke mehr sichtbar ist. Es entsteht ein dichter, gelartiger Teig. Diesen solange auskühlen lassen, bis er lauwarm ist.  
**Tipp:** Wer die restlichen Zutaten nicht im Topf vermengen möchte, gibt ihn jetzt in eine Schüssel.
- Das Ei mit den Händen in den ausgekühlten Teig kneten, bis alle Bestandteile gut vermengt sind. Der Teig wird während des Knetens mit den Händen immer klebriger.
- Den geriebenen Käse nach und nach einkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Form legen.
- Grill auf 175-180 Grad Celsius erhitzen und die Bällchen bei geschlossenem Deckel indirekt ca. 20-25 Minuten ausbacken.

## PFIRSICHE MIT KOKOS MILCHREIS

### Zutaten (ca. 4 Portionen):

- ✓ 250 ml Kokosmilch
- ✓ 250 ml Milch (ersatzweise Wasser)
- ✓ 1/2 Vanilleschote (das Mark)
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 125 g Milchreis
- ✓ 2 EL Zucker
- ✓ Saft und Schale 1 Limette
- ✓ 2 Pfirsiche
- ✓ 1 EL brauner Zucker
- ✓ 3 EL Orangensaft



### Zubereitung:

- Die Kokosmilch zusammen mit dem Wasser, dem Vanillemark und einer Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen.
- Den Reis unterrühren und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze auf geringe Hitze reduzieren und den Reis zugedeckt für ca. 30 Minuten garen, dabei 3-4 mal ordentlich umrühren.
- In der Zwischenzeit Pfirsiche halbieren, entkernen und mit braunem Zucker die Schnittfläche bestreuen. Kurz auf dem Plancha karamelisieren, dann umdrehen und nach ca. 2 Minuten in einer Tartenform mit der Schnittfläche nach oben dicht zusammen legen, mit Orangensaft angießen und ca. 10 Minuten indirekt bei mittlerer Hitze grillen.
- Danach warmen Milchreis in die Kuhle füllen, mit Kokosraspeln garnieren und mit Maracuja Crème servieren.