MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS

Das exklusive Rezeptbuch zu unserem

OFYR® -Grillseminar

The art of outdoor cooking in der Marienburg Monheim!

Zeigt uns gerne auf Instagram, wie ihr unsere
Rezepte nachgekocht und gegrillt habt, ganz einfach
mit dem Hashtag **#MarienburgGrillt**
Wir freuen uns auf eure Bilder!

KNOLLENSELLERIE-CHIPS

ZUTATEN

- ✓ 1 Knollensellerie
- ✓ Olivenöl
- ✓ Fleur de Sel
- ✓ Pfeffer

VORBEREITUNG

- Knollensellerie sorgfältig waschen und mit einem elektrischen oder manuellen Gemüsehobel in dünne Scheiben à +/- 1 mm hobeln.
- Grillfläche mit etwas Olivenöl beträufeln und das Öl mit etwas Küchenpapier oder einem Geschirrtuch verteilen.
- Selleriescheiben in ca. 5 Minuten knusprig braten und dabei ca. 4 Mal wenden.
- Sie sind knusprig, wenn die Feuchtigkeit vollständig verdunstet ist.
- Die fertigen Scheiben noch kurz auf ein Zedernholzbrett legen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. So werden sie nach einer Weile erst richtig knusprig.

AVOCADO MIT ROMESCO-SOßE

ZUTATEN

- ✓ 3 Avocados
- ✓ 1 Schalotte
- ✓ 1 Chillischote
- ✓ 3 Knoblauchzehen
- ✓ 4 EL Romesco-Soße

ZUBEREITUNG

- Avocados halbieren, Kern entfernen und mit einem Gemüsemesser große Rauten in das Fruchtfleisch einritzen.
- Die Avocadostücke mit einem Eislöffel aus der Schale lösen und auf der OFYR-Grillplatte braten.
- Avocados zusammenschieben, mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit einem Teil der Romesco-Soße beträufeln, damit diese kurz erwärmt und mitgeraten wird.
    - *Natürlich kann man auch eine eigene Romsesco-Soße herstellen. Dazu geröstete und enthäutete Paprika mit gerösteten Mandeln, passierten Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, einem Schuss Rotweinessig, Pfeffer und Salz pürieren.*
- Die Avocadostücke mit einem breiten Spaten auf einmal auf einen schön tiefen Teller schieben und mit der restlichen Romesco-Soße beträufeln.

NUDELN MIT SHIMEJI-PILZEN UND SCHNITTBOHNEN

ZUTATEN

- ✓ Nudeln für 6 Personen
- ✓ 2 Schalen weiße und 2 schalen braune Shimeji-Pilze (auch Buchenpilze genannt)
- ✓ 8 Schnittbohnen
- ✓ 150 g frisch geriebener Parmesan
- ✓ 3 Knoblauchzehen
- ✓ 2 Handvoll Cocktailtomaten
- ✓ Saft von 1 Zitrone
- ✓ Klein geschnittene(r) Petersilie und Basilikum

ZUBEREITUNG

- Großen Topf mit gesalzenem Wasser auf den Grill stellen und einen Schuss Olivenöl hineingeben. Nudeln al dente (bissfest) kochen.
- Schnittbohnen klein schneiden und die letzten 5 Minuten mit den Nudeln garen.
- Shimeji-Pilze zusammen mit den halbierten Tomaten und dem geschnittenen Knoblauch auf der Grillplatz braten.
- Alles zusammen in einen Topf geben oder für den Showeffekt in einen ausgehölten Parmesankäse.
- Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Großzügig mit frischen Kräutern vermischen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PIMIENTOS (SPITZPAPRIKA) MIT ZIEGENKÄSE UND INGWER

ZUTATEN

- ✓ 6 eingelegte Spitzpaprikaschoten
- ✓ 250 g Ziegenkäse
- ✓ 6 TL Ingwersirup
- ✓ 12 Blätter Zitronenmelisse
- ✓ 2 EL Pinienkerne

ZUBEREITUNG

- Ziegenkäse in Scheiben schneiden und damit die Paprikaschoten füllen. In jede Paprikaschote einen Löffel Ingwersirup geben und anschließend Zitronenmelisse und Pinienkerne hineingeben.
- Die Paprikaschoten kurz braten und auf einem Zedernholz einige Minuten weitergaren lassen, bis der Käse innen gut durchgewärmt ist. Kurz vor dem Servieren noch mit Olivenöl beträufeln.

NAAN-BROT

ZUTATEN

- ✓ 400 g selbsttreibendes Mehl
- ✓ 300 g griechischer Joghurt
- ✓ 5 g Salz
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ 1 TL Ras el Hanout-Gewürz
- ✓ 1 EL Olivenöl
- ✓ Einige frische Thymianzweige
- ✓ Einige frische Rosmarinzweige
- ✓ 1 EL zerdrückte Koriandersamen
- ✓ 1 EL Kreuzkümmel
- ✓ 1 EL Fenchelsamen
- ✓ 250 g Butter
- ✓ Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

- Mehl mit Ras el Hanout vermischen. Ein Häufchen Salz auf ein Schneidebrett geben und darauf die Knoblauchzehe mit einem Messer platt drücken. So dringen die Knoblauchsäfte in das Salz ein.
- Mit Joghurt und Olivenöl vermischen. Diese Mischung mit dem Mehl zu einem schönen Teig verkneten. Ungefähr eine Stunde gehen lassen.
- Sofern man den Teig flach genug ausrollt, kann man den Fladen jede gewünschte Form geben. Währenddessen Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Schaum regelmäßig abschöpfen, bis die Butter geklärt ist.
- Die Fladen mit Butter bepinseln. Danach kann man sie mit Thymian, Rosmarin, Koriander, Fenchel und Kreuzkümmel bestreuen.
- Von beiden Seiten schön knusprig backen. Mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

GEGRILLTE ANANAS MIT WERMUT UND ROSMARIN

ZUBEREITUNG

- Ananas in Scheiben schneiden, die harte Mitte entfernen und die Scheiben in Olivenöl braten.
- Während des Bratens reichlich Rosmarin darüber streuen.
- Zum Schluss noch einmal reichlich Olivenöl in die Pfanne träufeln und dann mit Wermut flambieren.
- Alles in einer tiefen Schale servieren. Mithilfe von Fingerfoot-Spießen können sich die Gäste von dieser exotischen Geschmacksgranate bedienen.

BANANE MIT SCHOKOLADE UND MARSHMALLOWS

ZUTATEN

- ✓ 6 Bananen
- ✓ 2 Handvoll Marshmallows
- ✓ 2 Handvoll Schokoladen-Callets
- ✓ 50 ml brauner Rum

ZUBEREITUNG

- Bananen tief einschneiden und Schlitze mit Schokolade und Marshmallows füllen.
- Auf die Grillplatz legen und alles schön verschmelzen lassen. Das dauert ungefähr 15-20 Minuten. Noch kurz mit Rum flambieren und dann ist es fertig.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachmachen!