MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS

Das exklusive Rezeptbuch zu „Sommerhitze - Feuer & Flamme“

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 . team@marienburgmonheim.de

MARIENBURG MONHEIM . *Ein Angebot der Alexander Zimmer GmbH* . Marienburg - Hofstr. 16 . 40789 Monheim am Rhein

GEGRILLTER TINTENFISCH AUF RUCOLASALAT MIT FRISCHEN TOMATEN, PETERSILIE UND KNOBLAUCH

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit:	45 Min.
Marinierzeit:	20 Min.
Grillmethode:	Direkte starke Hitze (230-290°C)
Grillzeit:	2-3 Min.

Zutaten

- ✓ 12 ganze, kleine Kalmaren

Zutaten für die Marinade

- ✓ 4 EL fein gehacktes Koriandergrün
- ✓ 4 EL frisch gepresster Limettensaft
- ✓ 2 EL Zucker
- ✓ 1 EL fein gehackter Knoblauch
- ✓ 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anrichten

- ✓ 12 Kirschtomaten
- ✓ 2 Knoblauchzehe (gehackt)
- ✓ 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Die Kalmare einzeln festhalten und die Fangarme mit dem Kopf aus dem Körperbeutel ziehen. Den Schulp und alle anderen noch vorhandenen Innereien herausziehen und wegwerfen. Die rötlich braune Haut abziehen, den Körperbeutel ausspülen und beiseitestellen. Die Fangarme knapp vor den Augen abschneiden und den Kopfteil wegwerfen. Die Kauwerkzeuge aus den Armen herausdrücken und wegwerfen. Die rauen „Zähne“ an den Fangarmen unter fließendem kaltem Wasser durch Reiben entfernen.

2. Die Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel vermengen. Die Kalmare hinzugeben und gut mit der Marinade vermischen. Abdecken und 20 Min. kalt stellen. Den Grill für direkte starke Hitze vorbereiten.

3. Die Kalmare aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, die Marinade weggießen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Kalmare über direkter starker Hitze bei geöffnetem Deckel 2-3 Min. grillen, bis sie gerade nicht mehr glasig und nass erscheinen, dabei einmal wenden. Warm servieren mit Tomaten, Knoblauch und Petersilie.

EIN DUO VON INVOLTINI DI POLLO MIT SPINATSTRUDEL UND OLIVEN-TAPENADE

FÜR 4 PERSONEN

Involtini di Pollo mit Schinken und Basilikum / Involtini di Pollo mit Pflaumen und Nüssen

Zubereitungszeit: 20 Min.
Grillmethode: Direkte Mittlere Hitze (175-230°C)
Grillzeit: etwa 12 Min.
Zubehör: Küchengarn

Zutaten

- ✓ 4 Hähnchenbrustfilets, je etwa 200 g
- ✓ 1 TL grobes Meersalz
- ✓ 1 TL Knoblauchgranulat oder frischer Knoblauch
- ✓ 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✓ 2 hauchdünne Scheiben Prosciuto (italienischer luftgetrockneter Schinken)
- ✓ 2 dünne Scheiben Provolone (ital. Hartkäse), halbiert
- ✓ 4 große Basilikumblätter, plus weitere zum Garnieren
- ✓ Olivenöl
- ✓ 4 Trockenpflaumen
- ✓ 4 Pinienkerne

Zubereitung

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.

2. Für jedes Hähnchenbrustfilet etwa 30 cm Frischhaltefolie vorbereiten. Das Fleisch mit der glatten Seite nach unten etwa 5 cm vom Rand entfernt auf Seite der Folie legen. Mit der anderen Seite das Fleisch abdecken, aber zwischen Fleisch und Folienumschlag 3 cm frei lassen. So bleibt genügend Platz, wenn die Filets beim Klopfen breiter werden. Man beginnt an der dicksten Stelle und klopft das Filet sanft mit der glatten Seite eines Fleischklopfers oder dem Boden einer kleinen, schweren Kasserolle nach und nach an allen Stellen, bis es etwa noch 7 mm dick und doppelt so groß ist wie zuvor. Vorsichtig klopfen, damit das Fleisch nicht reißt.

3. Die Filets auf beiden Seiten mit Salz, Knoblauchgranulat und Pfeffer würzen. Mit der glatten Seite nach unten auf eine Arbeitsfläche legen.

4. Auf 2 Filets 1 Scheibe Schinken, 2 halbe Scheiben Provolone und 2 Basilikumblätter legen. Auf 2 andere Filets jeweils 2 Trockenpflaumen und 2 Walnüsse legen. Die Filets vorsichtig, aber möglichst eng aufrollen und mit je zwei Fäden Küchengarn zusammenbinden. Die Fadenenden abschneiden. Die Involtini außen dünn mit Öl bestreichen.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Involtini über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 12 Min. grillen, bis sie von allen Seiten goldbraun sind, dabei alle 3 Min. um 90 Grad drehen. Vom Grill nehmen und 3-5 Min. ruhen lassen.

6. Das Küchengarn entfernen. Die Involtini in Scheiben schneiden und mit den Dips anrichten. Mit klein gezupften Basilikumblättern

OLIVEN-TAPENADE

Ergibt: 250 ML
Zubereitungszeit: 10 Min.

Zutaten

- ✓ 100 g entsteinte schwarze Kalamata-Oliven, abgetropft
- ✓ 100 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
- ✓ 1 kleine rohe oder mehrere geröstete Knoblauchzehen
- ✓ 3-4 EL Olivenöl
- ✓ 4 EL frische Basilikumblätter
- ✓ 2 EL Kapern, abgetropft
- ✓ 2 TL Aceto Balsamico
- ✓ 1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✓ 1 EL geröstete Pinienkerne
- ✓ 2 EL Parmesankäse (gerieben)
- ✓ Abrieb von 1 Bio Limette

Zubereitung

1. Oliven, Tomaten und Knoblauch in einer Küchenmaschine grob hacken.

2. 3 EL Olivenöl und die restlichen Zutaten hinzufügen und mixen, bis alles gut vermischt ist.

3. Falls die Olivenpaste zu stückig erscheint, noch 1 EL Olivenöl dazugeben.

SPANAKÓPITA (SPINAT IN STRUDEL TEIG)

FÜR CA. 24 STÜCK

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zutaten

- ✓ 1 Kg frischer Blattspinat
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 1 Packung (250g) Filo- oder Yufkateig
- ✓ (Strudelteigblätter; Kühlregal)
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ 150 g Schafskäse
- ✓ 1 TL Kräuter der Provence
- ✓ 1 EL Olivenöl
- ✓ 1 Eigelb (Größe M)
- ✓ ca. 1 EL Sesam zum Bestreuen
- ✓ Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

1. Spinat putzen und verlesen.

2. Filoteig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.

3. Schafskäse zerbröseln und mit Kräuter de Provence, Pfeffer und Olivenöl vermengen.

4. Filoteig entrollen, Spinat üppig drauf verteilen und schließlich Schafskäse darüber streuen. Dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Diesen mit Eigelb bestreichen, der Länge nach zusammenklappen und auf dem bei 180 °C vorgeheizten Pizzastein gar grillen.

RINDERFILET MIT ESPRESSO-SAUCE MIT MÖHREN IN ORANGENGLASUR UND BLAUEN KARTOFFELN

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 20 Min.

Grillmethode: Direkte Starke Hitze (230-290 °C)
Grillzeit: 6-8 Min.

Zutaten für die Sauce

- ✓ 1 EL Butter
- ✓ 2 TL fein gehackte Schalotte
- ✓ 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- ✓ 120 ml Ketchup
- ✓ 4 EL starker Filterkaffee oder Espresso
- ✓ 1 EL Aceto Balsamico
- ✓ 1 EL brauner Zucker
- ✓ 2 TL Ancho-Chilipulver

Zutaten

- ✓ 4 Rindersteaks aus dem Rinder Filet,
- ✓ je 300-350g schwer und 2,5 dick,
- ✓ überschüssiges Fett entfernen
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 3/4 TL grobes Meersalz
- ✓ 3/4 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Sauce die Butter in einem mittelgroßen Topf auf mittlerer Stufe zerlassen. Die Schalotten hinzufügen und unter häufigem Rühren etwa 3 Min. glasig dünsten. Den Knoblauch dazugeben und alles 1 weitere Minute dünsten. Die restlichen Zutaten hinzufügen und aufkochen, dann sofort auf niedrige Stufe stellen. Die Sauce unter häufigem Rühren etwa 10 Min. köcheln lassen, bis sie etwas eingekocht ist. In einer Schüssel abkühlen lassen.

2. Die Steaks Vor dem Grillen 20-30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz würzen. Den Grill für direkte starke Hitze vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Steaks über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen (6-8 Min. für rosa/rot bzw. medium rare). Einmal wenden. Die Steaks von Grill nehmen und 3-5 Min. ruhen lassen. Warm mit der Sauce servieren.

MÖHREN MIT ORANGENGLASUR

FÜR 4-6 PERSONEN

Zubereitungszeit: 8-10 Min.
Grillmethode: Direkte Mittlere Hitze (175-230°C)
Grillzeit: 4-6 Min.

Zutaten

- ✓ 2 1/4 TL grobes Meersalz
- ✓ 12 mittelgroße Möhren (je etwa 15-20 cm lang, an der Wurzel 2,5 cm dick),
- ✓ geschält, Stängel gekürzt
- ✓ 3 EL Butter, zerlassen
- ✓ 2 EL Honig oder Ahornsirup
- ✓ 2 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- ✓ 2 TL Aceto Balsamico
- ✓ 2 EL fein gehackte frische glatte Petersilie

Zubereitung

1. Einen großen Topf zu zwei Drittel mit Wasser füllen. 2 TL Salz hinzufügen und das Wasser zum kochen bringen. Die Möhren hineingeben und 4-6 Min. blanchieren, bis sie knapp gar, also noch bissfest sind. Die Möhren aus dem Topf heben und sofort in Eiswasser legen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Möhren quer zu den Streben auf den Grillrost legen und über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 4-6 Min. grillen, gelegentlich wenden.

4. Die Möhren nach dem Grillen warmhalten.

5. In einer großen Schüssel die flüssige Butter, Honig oder Ahornsirup, Orangenschale, Essig und 1/4 TL Salz vermischen und kurz aufkochen. Die Möhren hinzufügen und wenden, sodass sie gleichmäßig mit der Glasur überzogen sind.

CREPES MIT ERDBEER-CALVADOS-CRÉME

FÜR 6 PERSONEN

Zeit: 25 Min.

Zutaten

- ✓ 100 ml Mineralwasser (Sprudel)
- ✓ 100 g Mehl
- ✓ 100 ml fettarme Milch
- ✓ Öl
- ✓ 2 Eier (Kl. M)
- ✓ Salz
- ✓ 2 EL Zucker

Zubereitung

1. 100 g Mehl, 100 ml fettarme Milch, 100 ml Sprudelwasser, 1 EL Öl, 2 Eier (Kl.M), 2 EL Zucker und 1 Prise Salz und zu einem glatten Teig verrühren. 10 Min. quellen lassen.

2. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine Teigportion dünn in der Pfanne verteilen und auf beiden Seiten hellbraun werden lassen. Auf diese Weise nacheinander 6 dünne Crêpes backen.

DIE ERDBEERFÜLLUNG

FÜR 8 STÜCKE

Zutaten

- ✓ 400 g Erdbeeren
- ✓ 1 EL Calvados
- ✓ 100 ml Schlagsahne
- ✓ 100 g Mascarpone
- ✓ 2-4 EL Zucker
- ✓ 4 EL Pistazien

Zubereitung

1. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren, die anderen Hälfte klein schneiden.

2. Erdbeerstücke mit Calvados und Pistazien marinieren, die Crêpes damit füllen, verschnüren.

3. Sahne steif schlagen, Mascarpone dazu geben und kurz durchmixen. Fruchtpüree hinzufügen und durchmixen.

4. Erdbeerstücke unterheben und die Crêpes damit füllen und mit Pistazien garniert servieren.