MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS

Das exklusive Rezeptbuch zu

„Wild in allen Varianten“

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

GESMOKTE WILDENTENBRUST AUF PUMPERNICKEL MIT PREISELBEERBUTTER

Für 4 Personen

Zutaten Preiselbeerbutter: 100g Butter, 60g Preiselbeeren (Dose), 10g Petersilie (fein geschnitten), 2g gemahlener Thymian, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zutaten gesmokte Wildentenbrust: 1 Wildentenbrust (ca. 350 g), Salz, 1 Handvoll Räucherchips

Unterlage: 100g Pumpernickel

Grillmethode: Räuchern

Grillzeit: ca. 10 Minuten (Kerntemperatur: 64°C)

Zubereiten Preiselbeerbutter

- Die Butter in einer Küchenmaschine schaumig schlagen.
- Preiselbeeren, Petersilie und Thymian zu der Butter geben und gründlich vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
- Auf Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank legen, bis die Butter schnittfest ist.

Zubereitung Fleisch

- Die Holzspäne 30 Minuten wässern.
- Den Grill anheizen und mit Deckel auf Temperatur bringen.
- Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden und mit Salz würzen. Kurz direkt auf der Hautseite grillen.
- Das feuchte Holz direkt auf der Glut platzieren. Es beginnt sofort an zu qualmen. Den Deckel schließen und 8-10 Minuten räuchern.
- Falls sie ein Grillthermometer haben, die Kerntemperatur sollte bei 64°C liegen, dann ist die Entenbrust schön rosa.
- Vor dem Aufschneiden das Fleisch kurz ruhen lassen und noch warm aufschneiden.

Anrichten

- Pumpernickel mit der Preiselbeerbutter belegen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die geräucherte Wildentenbrust in dünne Tranchen schneiden und auf dem Pumpernickel anrichten.
- Den Gästen als Fingerfood servieren.

SELLERIE-RAHMSUPPE IM GRILL GERÄUCHERT

Für 4 Personen

Zutaten Sellerie Rahmsuppe: 300g Sellerie ganz (geschält), 20ml Rapsöl, 20g Butter, 50g Schalotten (fein gewürfelt), 10g Knoblauch (fein gewürfelt), 600ml Geflügelfond, 200ml Sahne (33%), 20g Meerrettich (gerieben), 10ml Zironensaft, 50g Weber Fire Spice Mesquite Chips, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat

Zutaten Garnitur: 20g halbierte Walnüsse, 5g Puderzucker, 1g Fleur de Sel

Grillmethode: Indirekt bei 200 - 220°C

Grillzeit: 20 - 25 Minuten

Vorbereitung

- Weber Fire Spic Weber Fire Spice Mesquite Chips 30 Minuten in Wasser einweichen.
- Den Grill für indirektes Grillen mit 200 - 220°C vorbereiten.
- Den Sellerie in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
- Mit Rapsöl einreiben und mit Salz und Zucker würzen.
- Restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen.

Zubereitung

- Für die Garnitur eine Weber Style CWS-Bratpfanne auf dem Seitenkocher vom Grill erhitzen.
- Die halbierten Walnüsse in die Weber Style CWS-Bratpfanne geben, kurz rösten.
- Mit dem Puderzucker bestäuben und mit Fleur de Sel würzen und karamellisieren lassen.
- Aus der Pfanne auf ein Backpapier geben, erkalten lassen und grob zerkleinern.
- Die Räucherchips auf die Glut oder Räucherbox geben.
- Die Selleriescheiben indirekt auf den Grill legen.
- Boden- und Deckellüftung 3/4 schließen und den Sellerie für 20 - 25 Minuten räuchern.
- Den geräucherten Sellerie in Würfel schneiden.
- Butter in einem Topf aufschäumen die Schalotten und Knoblauch darin glasig schwitzen.
- Geräucherte Selleriewürfel beifügen.
- Mit Geflügelfond und der Sahne auffüllen. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze so lange köcheln, bis der Sellerie gar ist.

- Den Meerrettich und Zitronensaft beifügen und im Mixer sehr fein mixen, evtl. durch ein Sieb passieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anrichten

- Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Kaffeetassen anrichten und mit den Walnüssen garnieren.

WILDBURGER „WALLISER ART“

Für 4 Personen

Zutaten Burger: 400g gehacktes vom Wild, 20g Zwiebeln (fein gewürfelt), 5g Knoblauch (fein gewürfelt), 15g Petersilie (fein geschnitten), 1 Ei (Größe L), 25ml Apfelweinbrand, Chiliflocken, Salz, Pfeffer, 200g Raclettekäse

Zutaten Apfelsauce: 200g Apfelmus, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer

Grillmethode: Direkt bei 180 - 200°

Grillzeit: 8 - 10 Minuten (Kerntemperatur: 58-72°C)

Vorbereitung

- Alle Zutaten für die Burger in einer Schüssel vermengen, bis die Masse bindet.
- Die Masse zu ca. 2cm dicken Burgern à 130g formen.
- Die fertigen Burger mindestens 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Raclettekäse zuschneiden, sodass die Burger damit belegt werden können.
- Apfelmus mit Salz, Pfeffer, Muskat, und Chiliflocken würzen.
- Den Grill für direktes Grillen bei 180-200°C vorbereiten

Zubereitung

- Den Grillrost bürsten und einölen.
- Die Burger auf die direkte Zone des Grills legen.
- Pro Seite ca. 4 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen.
- Sobald die Burger eine Kerntemperatur von 55°C erreicht haben, diese mit dem
- Raclettekäse belegen und so lange mit geschlossenem Deckel weiter grillen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Dann vom Grill nehmen.
- Die Burger auf den BBQ Kartoffelrösti anrichten und mit einem Klecks Apfelsauce servieren.

BBQ KAROFFELRÖSTI

Für 4 Personen

Zutaten: 600g Kartoffeln (vorwiegend festkochend), Salz, 2 Lorbeerblätter, 2 Eier (Größe L), 50g Haferflocken, 15g Stärkemehl, 60g Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Muskat

Grillmethode: Direkt bei 200 - 220°C

Grillzeit: 12 - 14 Minuten (Kerntemperatur Pellkartoffeln: 90°C)

Vorbereitung

- Die gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln in einen Topf geben, mit Wasser bedecken sowie Salz und Lorbeerblätter hinzufügen.
- Deckel schließen und die Kartoffeln kochen, bis diese eine Kerntemperatur von 90°C erreicht haben.
- Kartoffeln abgießen. Die ausgedampften Kartoffeln über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Kartoffeln pellen und mit einer Röstireibe in eine Schüssel reiben.
- Die Eier, Haferflocken, Stärkemehl, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen, vorsichtig vermengen und einige Minuten ziehen lassen.
- Die Kartoffelmasse mit einer Burgerpresse zu Rösti von ca. 195g formen.
- Den Grill inklusive keramischer Grillplatte für direktes Grillen bei und 200- 220°C vorbereiten .

Grillen

- Das Butterschmalz auf die keramische Grillplatte geben und die Rösti auflegen.
- Die Rösti bei geschlossenem Deckel ca. 6 - 7 Minuten pro Seite grillen.
- Rösti vom Grill nehmen, sobald diese leicht braun und knusprig sind.

HIRSCH VOM GRILL MIT GESCHMORTEM ROSENKOHL UND BREZELSERVIETTENKNÖDEL AUF JUS

Für 4 Personen

Zutaten: 800g Hirsch Steak, 500g Roenkohl, 80g Speck, Salz, Pfeffer, Muskat

Grillmethode: Indirekt bei 160 - 180°C

Grillzeit: 10 - 16 Minuten

Zubereitung

- Das Steak von beiden Seiten mit Salz würzen und bei 180°C DIREKTE HITZE 2 Minuten grillen, dann wenden und von der anderen Seite auch 2 Minuten grillen und auf der indirekten Seite bis zur gewünschten Garstufe ruhen lassen.
- Den Rosenkohl putzen
- In Salzwasser blanchieren, abschütten und in einer heißen Pfanne mit Butter schmoren bis er leicht Farbe angenommen hat
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

BREZEL- SERVIETTENKNÖDEL VOM GRILL

Für 4 Personen

Zutaten: 200g Laugenbrezel, 150g Milch (Vollmilch), 20g Butter, 50g geräucherter Speck, 50g Zwiebeln (fein gewürfelt), 5g Knoblauch, 10g Petersilie (fein geschnitten), 3 Eier (Größe L), 100g Magerquark, Salz, Cayennepfeffer, Muskat

Grillmethode: Direkt bei 160 - 180°C

Grillzeit: 35 - 40 Minuten (Kerntemperatur: 93°C)

Vorbereitung

- Brezeln in dünne Scheiben schneiden.
- Speck in feine Streifen schneiden.
- Petersilie fein schneiden.
- Restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen.
- Die Milch erwärmen und über die geschnittenen Brezeln geben.
- Den Grill für indirektes Grillen mit 160-180°C vorbereiten.

Zubereitung

- Eine Weber Style CWS-Bratpfanne auf den Seitenkocher vom Gasgrill stellen und erhitzen.
- Zuerst die Speckstreifen darin anbraten und dann die Butter, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen.
- So lange braten, bis die Zwiebeln goldbraun sind.
- Hin und wieder rühren oder durchschwenken.
- Die Petersilie hinzufügen und die Weber Style CWS-Bratpfanne vom Seitenkocher nehmen und abkühlen lassen.
- Eier in einer großen Schüssel mit einem Mixstab schaumig schlagen und den Quark unterrühren.
- Alle Zutaten in die Schüssel geben und miteinander vermengen, bis sich alle Zutaten zu einer Masse verbunden haben.
- Falls nötig noch etwas Ei oder Semmelbrösel dazugeben.
- Mit den Gewürzen abschmecken und für 15 Minuten ruhen lassen.
- Die Masse auf einem gebuttertem Backpapier verteilen und zu einer lockeren Rolle formen. In Alufolie einrollen.
- Die Rolle INDIREKT auf den Grillrost legen, Deckel schließen und ca.35-40 Minuten grillen.
- Alufolie und Backpapier entfernen. Knödel in Scheiben geschnitten zu Fleisch oder
- Salat servieren.

PFANNKÜCHLEIN AUF WALDBEERENGRÜTZE MIT SCHOKOLADENSAHNE

Für 4 Personen

Zutaten Waldbeerengrütze: 100 ml Wasser, 100ml Holunderbeersaft, 65g Zucker, 1 Sternanis 8 (ganz), Orangenabrieb, 400g Waldbeerenmischung (tiefgekühlt), 20g Stärkemehl

Zutaten Schokoladensahne: 100ml Sahne (30%), 10g Kakaopulver, 20g Puderzucker

Zutaten Pfannküchlein: 200 g Mehl, 300 ml Milch, 4 Eier (2 Eier getrennt),

Grillmethode: Indirekt bei 180°C (mit Plancha)

Grillzeit: 4 - 5 Minuten (Kerntemperatur: 58°C)

Zubereitung Waldbeerengrütze

- 60ml Wasser, Holunderbeersaft, Zucker, Sternanis, Orangenabrieb und die
- Hälfte der Waldbeerenmischung in einem Topf aufkochen.
- Stärkemehl mit 40ml Wasser anrühren, bis dieses aufgelöst ist und in die kochende Beerenmischung rühren. Zum Andicken kurz aufkochen lassen.
- Den Sternanis entfernen und die restliche tiefgekühlte Waldbeerenmischung unterrühren.
- Die Grütze kalt stellen.

Zubereitung Schokoladensahne

- Sahne, Kakaopulver und Puderzucker in einer Schüssel mit einem
- Schneebesen steif schlagen.
- Abdecken und kalt stellen.

Zubereitung Ebelskiver

- Mehl, Milch, 2 Eier, die Eigelbe und 1 Prise Salz verrühren. Teig 20 min. quellen lassen.
- Die Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- 1 El Butter in Plancha zerlassen und darin 3–4 Küchlein (à 10 cm Ø) von jeder Seite 1–2 min. goldbraun braten..
- Fertige Küchlein auf einem Teller im heißen Ofen warm halten. Restlichen Teig ebenso zu insgesamt ca. 12 Pfannküchlein verarbeiten.

Servieren

- Die Pfannküchlein mit Puderzucker bestäuben und auf der Waldbeerengrütze anrichten.
- Die Schokoladensahne dazu servieren.

Guten Appetit!