MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS

Das exklusive Rezeptbuch zu unserem „Dry Ager Event“

Das Marienburg Monheim Team wünscht viel Spaß beim Nachmachen!

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!

Vielen Dank an Carsten Münks für die tollen Bilder, die uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt wurden!

www.marienburgmonheim.de . team@marienburgmonheim.de
MARIENBURG MONHEIM . *Ein Angebot der Alexander Zimmer GmbH* . Marienburg - Hofstr. 16 . 40789 Monheim am Rhein

AVOCADO VON DER PLANCHA MIT KORIANDER-TOMATEN-GREMOLATA

FÜR 4 PERSONEN

GRILLMETHODE: Direkt bei 200-220°C (mit Grillplatte)
GARZEIT: 2-3 Min.

ZUTATEN

- ✓ 4 reife Avocados
- ✓ 10 g Hartweizengrieß
- ✓ Chiliflocken nach Geschmack
- ✓ 40 g Olivenöl

ZUTATEN KORIANDER-TOMATEN-GREMOLATA

- ✓ 100 g Fleischtomaten
- ✓ 5 g Knoblauch (geschält)
- ✓ 15 g Schalotten (geschält)
- ✓ 15 g Ingwer
- ✓ 20 g Koriander (frisch)
- ✓ Orangenabrieb nach Geschmack
- ✓ Zitronenabrieb nach Geschmack
- ✓ 50 ml Orangensaft
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer & Zucker
- ✓ 100 g Olivenöl

ZUBEREITUNG GREMOLATA

- Die Tomaten für ca. 10 - 15 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
- Die Haut der Tomaten abziehen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Natürlich könnt ihr, wenn ihr mögt, die Haut auch dran lassen.
- Knoblauch und Schalotten in sehr kleine Würfel schneiden.
- Ingwer schälen und fein reiben.
- Koriander waschen, trockenschleudern und sehr fein schneiden.
- Orangen und Zitronen unter heißem Wasser waschen. Den Abrieb nach Geschmack verwenden.
- Die Orange auspressen, mit den restlichen Zutaten für die Gremolata vermengen sowie mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Zum Schluss das Olivenöl untermischen.

ZUBEREITUNG DER AVOCADO

- Den Grill inklusive Grillplatte für direktes Grillen bei 200-220 °C vorbereiten.
- Die Avocados unmittelbar vor dem Grillen halbieren und den Stein entfernen.
- Den Grieß auf einen Teller geben und mit den Chiliflocken und Meersalzflocken mischen.
- Die Avocadohälften mit der Schnittfläche auf den Grieß drücken.
- Olivenöl auf die Grillplatz geben, die Avocados mit der Schnittfläche nach unten auflegen und ca. 2-3 Min. bei geöffnetem Deckel grillen.

SERVIEREN

Die Avocadohälften mit der Koriander-Tomaten-Gremolata füllen und als Fingerfood servieren.

ROMANA SALATHERZEN

FÜR 4 PERSONEN

Grillmethode: Direkte Hitze, 180-200 °C
Grillzeit: 6-8 Minuten

ZUTATEN

- ✓ 4 Mini Romana Salatherzen
- ✓ 40 ml Olivenöl
- ✓ Salz, Cayennepfeffer, Muskat
- ✓ 20 ml Zitronensaft
- ✓ 20 g Akazienhonig
- ✓ 40 g Parmesan

VORBEREITUNG

- Grill für direkte Hitze bei 180-200 °C vorbereiten.
- Die Mini Romana Salatherzen der Länge nach halbieren.
- An den Strunk-Enden die braune Schnittfläche abschneiden, dabei darauf achten, dass der Salat am Strunk nicht auseinander fällt.
- Die halbierten Salatherzen unter fließendem Wasser ausspülen.
- Auf einem Tuch oder Küchenkrepp mit der Schnittfläche nach unten abtropfen lassen.
- Die Salatherzen mit der Schnittfläche nach oben auf einen Teller oder eine Platte legen.
- Die Schnittflächen mit dem Olivenöl beträufeln und ein paar Minuten ziehen lassen.

GRILLEN DER SALATHERZEN

- Grillrost reinigen und die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten auf die direkte Zone des Grillrostes legen.
- Den Deckel vom Grill schließen und ca. 3-4 Minuten grillen, den Salat wenden und den Vorgang wiederholen.
- Die Salatherzen dürfen dabei eine kräftige Farbe bekommen, sollten aber knackig bleiben.
- Die Salatherzen vom Rost nehmen und mit der Schnittfläche nach oben wieder auf den Teller oder die Platte legen.
- Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat nach Geschmack würzen, mit Zitronensaft und Akazienhonig beträufeln.
- Parmesan darüber hobeln und sofort servieren.

BRATKARTOFFELCHIPS À LA ALEX

Schneidet rohe Drilling in relativ dünne Scheiben 3 mm ist super bzw. unser Geschmack. Dünner oder dicker nach eigenem Geschmack.

Dann die Scheiben mit Sonnenblumenöl und Meersalzflocken gut durchmischen und komplett einölen.

Die Scheiben dann in einer Grillschale oder auf eine Plancha (gerne vorgeheizt) breit verteilen, so dass so viele Scheiben wie möglich Kontakt mit der Grillfläche haben. Lieber zwei Portionen machen als zu dick übereinander legen. Wenn die Scheiben keinen direkten Kontakt zur Hitze haben, werden sie einfach nicht knusprig. Jetzt von beiden Seiten bei hoher Hitze knusprig grillen und mehrfach wenden. Deckel zu.. Ggf. Öl nachgießen.

Kurz bevor ihr sie raus nehmt mit unserem Hähnchengewürz üppig bestreuen und noch mal durchmischen. Nach Geschmack nachsalzen.

UNSERE WICHTIGSTEN TIPPS FÜR DAS BESTE STEAK DER WELT

1. Kauft einfach richtig gutes Fleisch ein. Wir bevorzugen im Moment Txogitxu in der höchsten Qualitätsstufe. Aber es gibt so viele lokale oder internationale Möglichkeiten. Da wollen wir uns nicht streiten. Nur bitte keine Jungbullen.

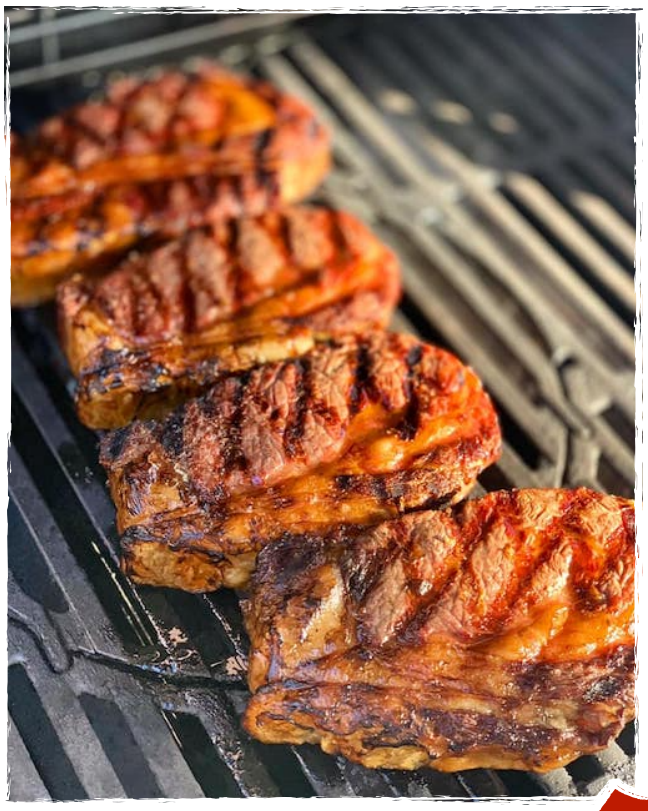
2. Lasst das Fleisch lange genug bei Raumtemperatur warm werden. Ruhig morgens früh raus aus dem Kühlschrank und abends auf den Grill.

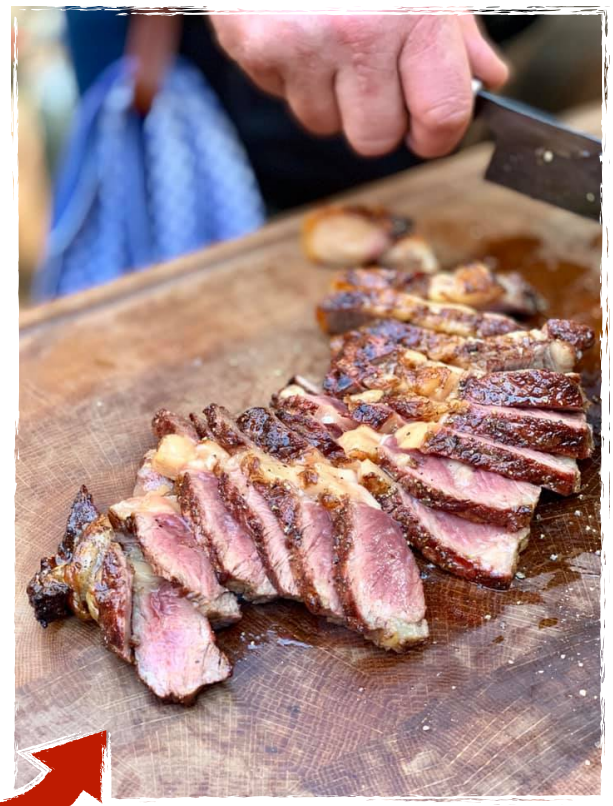
3. Egal welche Grillvariante - Gas, Kohle, in der Glut, im Beefer oder oder oder - seht zu, dass der Grill so heiß wie eben möglich ist.

4. Wir salzen mit guten Meersalzflocken ganz kurz bevor wir die Stücke aufs Feuer legen.

5. Wir grillen sie so heiß wie mögliche auf beiden Seiten erstmal schön kross an und lassen sie dann indirekt gar ziehen. Bei dryaged Fleisch nicht höher als 50 Grad. Alles andere nach Geschmack.

6. Üben, üben, üben. Jeder Grill ist anders und irgendwann spricht das Fleisch mit euch. Dann braucht Ihr auch kein Kerntemperaturmesser mehr.





Viel Spaß beim Nachmachen!