

Lammkrone in Kräuteröl mit Heidelbeersauce

Zutaten für das Kräuteröl:

2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
1 Salbeizweig
5 Wacholderbeeren
125 ml Rapsöl
Schwarzer Pfeffer

Zutaten für die Heidelbeersauce:

200 g Heidelbeeren
3 EL Balsamico Essig
3 EL Honigmischung
12 grüne Pfefferkörner aus dem Glas

2 Stück Lammkronen

Die Kräuter entstielen und mit den restlichen Zutaten für das Kräuteröl mit einem Stabmixer pürieren. Das Fleisch in einem Gefrierbeutel mit dem Kräuteröl über Nacht marinieren.

Für die Heidelbeersauce die Pfefferkörner zerdrücken und mit den Heidelbeeren, dem Balsamico Essig und dem Honig einkochen, bis eine dickliche Sauce entsteht.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen, salzen und rundum direkt grillen.

Anschließend bei circa 160 Grad Celsius indirekter Hitze circa 20 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad Celsius erreicht ist.

Den Braten zwischen den Rippen in Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und Guten Appetit!

Eröffnung der Bayerischen Grillsaison 2019

„Grillen dahoam – Qualität aus Bayern“

Schweinefiletspieße mit Orangen-Pfeffersauce

Zutaten für das Schweinefilet:

750 g Schweinefilet
12 Schalotten
Honig zum Bestreichen
Olivenöl zum Bestreichen
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Orangensauce:

8 EL Orangenmarmelade
3 EL Orangensaft
1 Schuss Orangenlikör
2 EL Tabasco
1 EL Rapsöl
1 EL grüner Pfeffer aus dem Glas
Salz, Pfeffer

Für die Sauce einfach alle Zutaten miteinander vermischen und zur Seite stellen.

Den Grill auf mittlere bis hohe direkte Hitze vorbereiten. Das Schweinefilet parieren und in mundgerechte Stücke schneiden, die Schalotten schälen. Fleisch und Schalotten abwechselnd auf Spieße stecken. Den Honig mit etwas Wasser mischen. Das Fleisch mit dem Öl, die Schalotten mit der Honigmischung bestreichen und die Spieße würzen. Bei geschlossenem Deckel circa 10 Minuten unter Wenden direkt grillen. Hat das Fleisch schon kräftig Farbe angenommen, in den letzten Minuten in den indirekten Bereich ziehen. Die Spieße mit der Sauce beträufeln und die übrige Sauce dazu servieren.

Schweinebauch in Dunkelbiermarinade

Zutaten für die Marinade:

1 große Zwiebel
3 EL Rapsöl
2 EL brauner Zucker
330 ml dunkles Bier
4 EL mittelscharfer Senf
1 TL Currypulver
1 TL Chilipulver
1 Schuss Worcestersauce

5 Scheiben Schweinebauch (bayrisch: Wammerl) circa 1 cm dick

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Im Rapsöl bei mittlerer Hitze anschwitzen, dann mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Das Bier angießen und Senf sowie Gewürze gleichmäßig einrühren, mit Worcestersauce abschließen. Die Bauchscheiben über Nacht an einem kühlen Ort darin marinieren und vor dem Grillen die Marinade etwas abtupfen.

Den Grill auf mittlere bis hohe direkte Hitze vorbereiten und die Bauchscheiben von jeder Seite circa 5 Minuten knusprig grillen.

Rinder Flank Steak mit Pflaumenlack

Zutaten für den Lack:

1 rote Peperoni
50 g Ingwer
1 Knoblauchzehen
200 g Trockenpflaumen
200 ml Pflaumensaft
200 ml Bratenfond
Zesten und Saft von 1 Limette
½ TL Salz

Gewürzmischung für das Steak:

1 TL schwarzer Pfefferkörner
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Oregano
1 TL granuliert Zwiebeln
1 TL granulierter Knoblauch
1 EL brauner Zucker
1 TL Salz

1 Flank Steak

Für den Lack die Peperoni entkernen, waschen und in Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Trockenpflaumen in Würfel schneiden. Peperoni, Knoblauch, Ingwer und

Pflaumen mit allen anderen Zutaten mischen und bei mittlerer Hitze auf einem Herd sirupartig einkochen.

Das Steak mit der Gewürzmischung würzen und mindestens 2 Stunden einziehen lassen.

Das Flank Steak bei direkter mittlerer bis hoher Hitze einige Minuten auf jeder Seite grillen bis es Farbe annimmt. Anschließend auf den indirekten Bereich geben, mit dem Lack mehrmals bestreichen und auf eine Kerntemperatur von 58 Grad Celsius fertig grillen.

Hähnchenbrust mit Rotweinreduktion

Zutaten für die Marinade:

300 ml Apfelsaft
250 ml Rotwein
2 EL Senf
4 EL Honig
4 EL Balsamico Essig
1 TL schwarzer Pfeffer

4 Hähnchenbrüste

Den Apfelsaft mit den übrigen Zutaten verrühren. Mit der Hälfte dieser Marinade die Hähnchenbrüste, am Besten in luftdicht verschlossenem Gefrierbeutel, über Nacht marinieren.

Die übrige Marinade unter Rühren, bei mittlerer Hitze auf dem Herd, auf circa ein Viertel reduzieren.

Den Grill für indirektes Grillen bei mittlerer Hitze vorbereiten. Die Hähnchenbrüste aus dem Beutel nehmen und leicht die Marinade abtupfen. Bei geschlossenem Deckel indirekt grillen und nach circa 15 bis 20 Minuten mit der Reduktion bestreichen, nach 5 Minuten nochmals bestreichen.

Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von circa 75 Grad Celsius haben.

Die Hähnchenbrüste vom Grill nehmen, in Scheiben schneiden und mit der restlichen Reduktion beträufeln.