

THOMAS SIXT

präsentiert

**GRILLEN
&
CHILLEN**



thomas sixt
PUBLISHING

Copyright & Verlagsinfo

© 2012, Thomas Sixt Publishing,
PDF AUFLAGE Für ThomasSixt.de
Web: www.thomassixt.de
Facebook: <http://de-de.facebook.com/thomasrpsixt>
Twitter: <http://twitter.com/sixtthomas>



Inhalt:

Gesamt 19 Foodbilder und 1 Haustierbild von Thomas Sixt
Jedes Rezeptbild kann in der Darstellung vergrößert werden
8 Verweise zu Videos

„Alle Rechte, insbesondere Rechte auf Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung von Thomas Sixt reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.“

ISBN: 978-3-902884-01-5, Buch Version 1.1
Fotos Thomas Sixt von Markus Tedeskino (©).
Kochvideos, Foodfotografie und sonstige Bilder von Thomas Sixt (©).
Idee und Gestaltung von Thomas Sixt

Titelbild Gestaltung durch Alexander Boder

„Sämtliche Angaben in diesem Werk erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr. Eine Haftung des Autors sowie des Verlages ist ausgeschlossen.“





Vorwort: „Grillen & Chillen“

Grillen und Barbecue sind meist recht anstrengende Veranstaltungen, für die Herren oder die Damen, die hinter dem Grill stehen und für den entsprechenden Nachschub sorgen müssen.

Damit ist jetzt Schluss, in diesem ebook „**Grillen & Chillen**“ zeige ich ein Grillfest Menü und einen völlig neuen Weg auf, um das nächste Grillfest perfekt und mit Spass zu gestalten, für alle Beteiligten.

Ein entspannter Gastgeber ist schließlich auch für die Gäste und die Familie eine große Freude.

Das „**Grillen & Chillen**“ Grillfest Menü ebook basiert auf optimaler Zeiteinteilung und Vorbereitung.



„**Grillen & Chillen**“ enthält ein Grillfest Menü und eine Reihe spannender Kapitel, die Ihr Grill- Wissen und Können in kurzer Zeit auf den besten Stand aller Zeiten bringt.

Erfahren Sie:

- **Grundlagen und Tipps zum Grillen**, Infos über die verschiedenen Grill- Arten, wertvolle Tipps im Umgang mit der Grillkohle und einige Geheimnisse welche ich von einem echten Barbecue Meister in den USA und einem französischem Küchenchef erfahren habe.
- Eine kompakte **Einkaufsliste**, damit Sie beim Einkaufen keine Zutat vergessen.
- Ein **Liste für die Vorbereitungsarbeiten**, damit Sie nichts dem Zufall überlassen und stressfrei ein einzigartiges Event schaffen.
- Ein **ganzes Kapitel** ist dem Thema „**Kalte Saucen und Dipp**s“ gewidmet. Zeigen Sie ihrem Nachbarn endlich, wie ein selbst gemachtes Ketchup schmeckt (20 Minuten Zubereitungszeit).
- **Meine 12 besten Grillrezepte**, diese habe ich auf zahlreichen Grillfesten **für Sie verfeinert** und mit meiner **Redaktion getestet**. Jedes Rezept mit Bild.
- Mehrere verlinkte **Anleitungsvideos** helfen Ihnen bei der praktischen Umsetzung der Speisen.

Unser Grillfest Menü in sieben Gängen:

Der erste Gang:

**Kalte, scharfe Tomatensuppe
mit Avocado
und gegrilltem Weißbrot.**

Zweiter Gang:

**Nudelsalat mit Gemüse dazu
Basilikum und Pecorino.**

Dritter Gang:

**Gegrillte Garnelen auf
grünem Bohnensalat und Mandeln.**

Vierter Gang:

**Lachssteak vom Grill
mit asiatischem Gurkensalat.**

Fünfter Gang:

**Zweierlei Spare Ribs mit
Tomatensalat und Blattsalat mit Senfdressing.**

Sechster Gang:

**Steak mit gegrilltem
Paprika- Auberginen- Zucchini- Gemüse.**

Siebter Gang:

Gegrillte Karamell-Bananen mit Mars Eiscreme.

Ein **Sieben Gang Menü** zum Grillen, das klingt nach viel Aufwand, das ist es auch! Dennoch kann ich Ihnen versprechen, die Mühe wird sich für Sie in mehrfacher Hinsicht lohnen:

Zum einen ist das Menü so aufbereitet, dass Sie über 90% der Speisen vorbereiten können, die restlichen 10% sind ausschließlich Endzubereitungen, wenn Ihre Gäste oder die Familie am Tisch sitzt.

Zum zweiten, geben Sie sich bitte einen Ruck, wollen sie nicht mal so richtig **die Sterne aufgehen lassen**, bei Ihrem Grillfest? Begeisterung und viele „Ohhs“ und „Ahhs“ sind Ihnen garantiert.



Zum dritten lernen Sie mit diesem Menü und ebook viele **praktische Dinge**, welche **Ihre Kochkünste** zukünftig **schneller** und **effektiver** gestalten und Ihnen noch mehr Freiraum für Kreativität ermöglichen.

Viel Spass bei der Vor- und Zubereitung Ihres Grillfest Menüs und gutes Gelingen bei der Durchführung.



Ihr Thomas Sixt

GALERIE Grillen & Chillen.1 Im ebook „Grillen & Chillen“ enthaltene Rezepte mit Bild - das Grillfest Menü.



Spare Ribs scharf oder BBQ Ribs sind die beliebtesten Ribs überhaupt, zum Rezept gibt es echte Tipps aus Texas vom BBQ Chef.



Grillen, Grundlagen, Tipps und Grillgeräte

In diesem Kapitel erfahren Sie einige hilfreiche Kniffe für den nächsten Grillevent, daneben Infos zu Grillgeräten und einige Grundlagen.



Es gibt verschiedene Grillgeräte: Den einfachen Campinggrill, besonders großflächige Grills, Grills mit Drehspieß, Kugelgrills, Gasgrills und Elektrogrills.



Das Grillen mit dem Holzkohlengrill ist besonders aufwendig, dennoch ist das Grillen mit Holzkohle beliebter als das Grillen mit dem Gas- oder Elektrogrill.

Beim Aufheizen eines Grills mit Holzkohle beachten Sie bitte nachfolgendes:

- 1. Sämtliche Lüftungsschlitze öffnen, gegebenenfalls den Deckel des Grills abnehmen.*
- 2. Die Grillkohle auf dem Grillrost häufen, dabei in der Mitte eine kleine Anhäufung richten.*
- 3. Spezielle Grillanzündwürfel leicht unter die Grillkohle legen und anzünden.*
- 4. Nach einigen Minuten achten Sie darauf, die glühende Grillkohle gut zu verteilen. So kann sich eine gleichmäßige Glut bilden.*
- 5. Es sollte sich eine gleichmäßige Glut entwickeln, die Grillkohle sollte mit einem feinen weißen Staub bedeckt sein.*
- 6. Bevor Sie Grillgut auf den Rost legen, sollte dieser ausreichend erhitzt werden. Nun ist der Grill bereit.*



Info zu den Brennstoffen:

Beim Grillen mit Holzkohle sollten ausschließlich Holzkohlestücke oder Holzkohlebriketts verwendet werden.

Holzkohle ist kein fossiler Brennstoff, Holzkohle ist verkohltes Holz, dem im Optimalfall alle Schadstoffe entzogen wurden.



Gute Holzkohle enthält wenig Bruch und Staub, lässt sich leicht entzünden und brennt lange.

Neue Holzkohlearten sind sogar bereits mit Anzündern imprägniert, so kann der Grill noch schneller betriebsfertig gemacht werden.

Holzkohlebriketts bestehen aus gemahlener Holzkohle, die mit Lebensmittelstärke in eine gleichmäßige Kissen- oder Eiform gepresst wird.

Holzkohlebriketts brennen länger als Holzkohlestücke und sind optimal zum Grillen größerer Bratenstücke oder Geflügel geeignet.

Ein weiterer Vorteil der Holzkohlebriketts ist die hohe Hitze, welche beim Grillen entsteht.

Info zu Grillanzünder:

Feste Grillanzünder:

Verwenden Sie spezielle, feste Grillanzünder und keine paraffinhaltige Kaminanzünder, da diese den Geschmack des Essens verderben können. Feste Grillanzünder sind wachähnliche Würfel oder Stäbe, diese sind optimal zum Anzünden der Holzkohle geeignet.

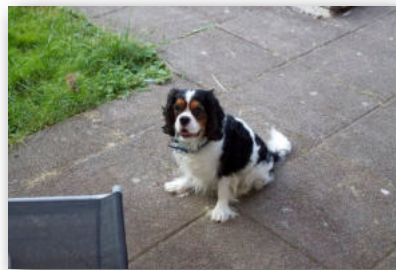
Flüssige Grillanzünder:

Der Umgang mit flüssigen Grillanzündern muss vorsichtig erfolgen. Die trockenen Kohlen werden damit beträufelt, den flüssigen Grillanzünder lässt man einige Minuten eintrocknen. Nun nimmt man ein Stück Kaminholz und entzündet damit die Grillkohle.

Vorsicht: Niemals dürfen flüssige Grillanzünder auf bereits heiße oder gar brennende Kohlen geschüttet werden. Hierbei entstehen Stichflammen, welche zu Verbrennungen führen können.

Generell gilt beim Grillen:

Kinder und Haustiere sollten vom Grill fern gehalten werden, da der Grill und das unmittelbare Grillumfeld große Hitze ausstrahlen.



Elektrogrill:

Der Elektrogrill ist bei weitem schneller zum Grillen bereit: Die Grillfläche muss gesäubert sein und kann dann aufgeheizt werden. Nach wenigen Minuten kann das Grillgut aufgelegt werden.

Gasgrill:

Gasgrillgeräte werden mit Flüssiggas sog. Butan- oder Propangas betrieben. In der Vorratsflasche ist dieses Gas hohem Druck ausgesetzt, dadurch bleibt das Gas flüssig.

Beim Grillen wird der Druck über ein Reduzierventil vermindert - das Gas kann kontrolliert in den Grillbrenner strömen.



Achten Sie beim Kauf eines Gasgrills auf ein CE-geprüftes Gerät.

Sorgen sie für ausreichende Pflege des Grillgerätes und beachten Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung.

Jeder schwört auf sein eigenes Grillrezept: Holzkohle, Elektrogrill oder Gasgrill, der wirkliche

Grillgeschmack wird einerseits durch die hohe Hitze und andererseits durch die Holzkohle- Befeuerung erzeugt.

Beim Elektrogrill können Sie ebenso in der Pfanne braten, Gasgrills können sehr heiß und leistungsstark geschaltet und besser reguliert werden.



Hier noch ein besonderer Tipp:

Aromatisieren Sie die Grillkohle oder die Grillfläche mit getrockneten oder frischen Kräutern wie Thymian oder Rosmarin.



Das Aroma wird sich auf das Grillgut übertragen und feinste Geschmackserlebnisse beschern.

Grillrost:

Den Grillrost bitte vor dem Erhitzen mit einer Drahtbürste säubern und anschließend mit wenig Pflanzenöl einreiben.

Den Grillrost bestenfalls erst auflegen, wenn die Kohlen die richtige Betriebstemperatur erreicht haben.

Weißer Asche:

Ein besonderer Tipp aus einem Restaurant im Süden Frankreichs:

Die weiße Asche vom letzten Grillen wird aufgehoben und durch ein Sieb gegeben.

Diese Asche wird beim nächsten Grillen auf die weißlich glühenden Grillkohlen gegeben.

So erhält die Glut einen Schutz und herab tropfendes Öl wird aufgesaugt. Dadurch entstehen weniger Schadstoffe beim Grillvorgang.

Allgemeines zum Grillgut:

Grillgut sollte im Optimalfall immer trocken getupft sein, das bedeutet in Öl eingelegtes Fleisch sollte "trocken gelegt" werden.

Gleiches gilt für andere Zutaten.

Vorsicht bei Marinaden und Spare Ribs:

Bitte Spare Ribs besser nach und nach marinieren, so kommt Geschmack auf die Rippen und nicht in die Grillglut.

Kalte, scharfe Tomaten- Paprikasuppe

Tomaten schmecken am besten frisch gepflückt. Wer eigene Tomaten im Garten hat, wird diese Suppe besonders lieben. Gleichzeitig ist diese scharfe, würzige Suppe ein sehr guter Einstieg in das Grillfest. Die Suppe lässt sich gut vorbereiten, etwas gegrilltes Weißbrot dazu reichen, und alle werden im Tomatenglück schwelgen.



Zubereitung Tomatensuppe

Zutaten pro Portion

- 70 Gramm Paprikaschoten gemischt**
- 200 Gramm Tomaten**
- 1 paar Blätter Basilikum**
- 15 Milliliter Olivenöl**
- 1 Esslöffel Tabasco Sauce**
- 50 Gramm Avocado**
- Salz und wenig Zucker nach Geschmack**

Zubereitung:

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen. Von den Paprikaschoten einige Stücke schälen, würfeln und für die Einlage bereit stellen.

Eine Tomate auf der Unterseite kreuzförmig einritzen, den grünen Strunk ausschneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen. Das Fruchtfleisch würfeln, Kerne und Saft zu den restlichen Tomaten geben.

Die Tomaten mit etwas Basilikum, den Paprikaschoten, Olivenöl, Salz, etwas Zucker und Tabasco Sauce aufmixen und passieren. Die kalte, scharfe Tomatensuppe kalt stellen.

Die Avocado schälen, Kern entfernen, Fruchtfleisch würfeln.

Die gekühlte Tomatensuppe anrichten:

Dafür die Suppe in kalte Suppenschalen gießen, die Suppeneinlagen bestehend aus Paprika-, Tomaten-, und Avocadowürfel dekorativ einlegen und mit Basilikum dekoriert und etwas Olivenöl beträufelt servieren.



***In eine Video zeige ich das
Blanchieren und Schälen von Tomaten:
<http://bit.ly/ImfJy8>***

Nudelsalat mit Gemüse, Basilikum und Pecorino

Nudelsalat, jeder liebt ihn, auf die eine oder andere Art und Weise. Diese Variante ist sommerlich leicht, ganz ohne Mayonnaise und anderen Dickmachern. Probieren Sie auch eine Variante mit Vollkornnudeln, obwohl ich diese meinen Gästen selten serviere.



Zubereitung Nudelsalat

Zutaten pro Portion

- 80 **Gramm Pasta Farfalle**
- 20 **Milliliter Olivenöl**
- 50 **Gramm Zucchini**
- 50 **Gramm Paprikaschote rot**
- 2 **Esslöffel Balsamico**
- Salz und Pfeffer**
- 1 **paar Blätter Basilikum**
- 15 **Gramm Pecorino**

Zubereitung:

Die Farfalle in kochendem Olivenöl- Salzwasser "al dente" kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

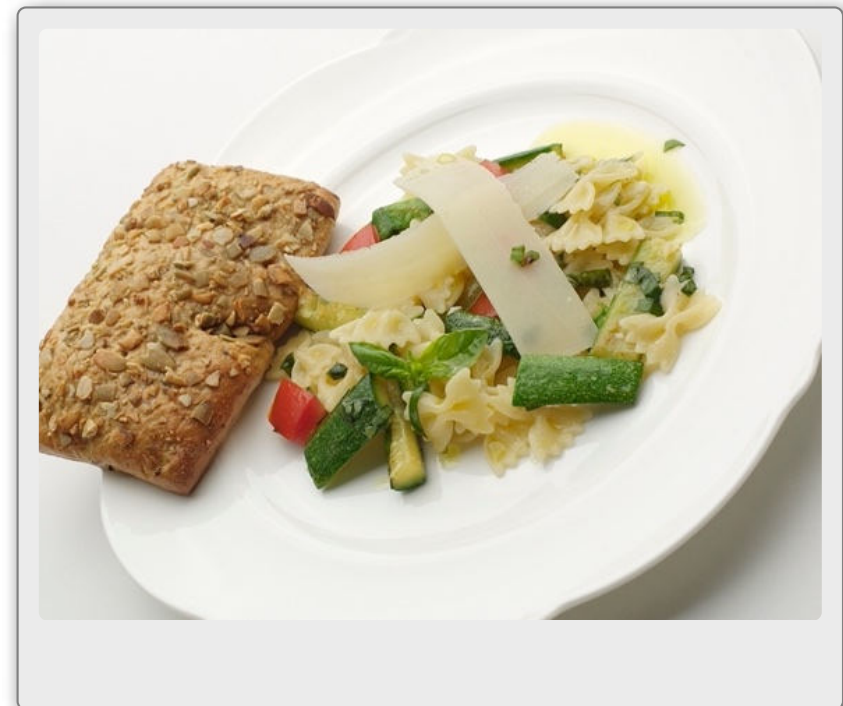
Die vorbereitete Pasta gut abtropfen lassen, mit etwas Olivenöl vermischen und bereit stellen. Die Pasta sollte wirklich kalt sein, damit die Nudeln nicht nachziehen und weich werden.

Die Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und vierteln, die Kerne entfernen. Das übrig gebliebene, feste Fruchtfleisch von der Zucchini in längliche Rechtecke schneiden und bereit stellen.

Die Paprikaschoten halbieren, Kerne und Strunk entfernen, die Paprikahälften in 1x1cm große Vierecke schneiden und bereit stellen.

Die Zucchini mit den Paprikastücken in einer Pfanne mit wenig Olivenöl bissfest anbraten und leicht dünsten. Das Gemüse mit dem Balsamico, Salz, Pfeffer und dem gezupften Basilikum gut abschmecken, und das restliche Olivenöl gemeinsam mit der vorbereiteten Pasta unterheben.

Den Nudelsalat nochmals abschmecken und auf Tellern anrichten, mit etwas Basilikum und gehobeltem Pecorino dekoriert servieren.



Garnelen auf Bohnen und Mandeln

Bohnen schmecken am besten, wenn diese auf den Punkt genau gedämpft oder blanchiert werden. Mit leichtem Biss und viel Geschmack sind die Bohnen dann in diesem Gericht gut aufgehoben. Die sommerliche Marinade kann mit verschiedenen Kräutern oder Mischungen zubereitet werden. Wenn Sie etwas mehr Tomatenwürfel vorbereiten (Tomatensuppe) können Sie diese noch als Farbtupfer zum Schluss darüber streuen.



Zubereitung Garnelen auf Bohnen und Mandeln

Zutaten pro Portion

- 2 **Esslöffel Balsamico**
- Salz und Pfeffer**
- 1 **dünne Scheibe Knoblauch**
- 1 **paar Blätter Basilikum**
- 35 **Milliliter Olivenöl**
- 80 **Gramm Bohnen**
- 5 **Esslöffel Mandeln oder 5 Stück**
- 15 **Garnelen**

Zubereitung:

Den Balsamico gewürzt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch Basilikum und etwas Wasser mit dem Stabmixer aufmixen. Das Olivenöl langsam dazu laufen lassen, damit eine gut verbundene (emulgierte) Salatvinaigrette entsteht.

Die Bohnen putzen, halbieren und im Dampftopf über dem kochenden Wasser bissfest garen. Die noch heißen Bohnen zur Salatvinaigrette geben und marinieren.

Die ganzen Mandeln in der Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten, die Mandeln entnehmen. Anschließend die, der Länge nach eingeschnittenen, Garnelen mit wenig Sonnenblumenöl anbraten.

Den Bohnensalat gut abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.

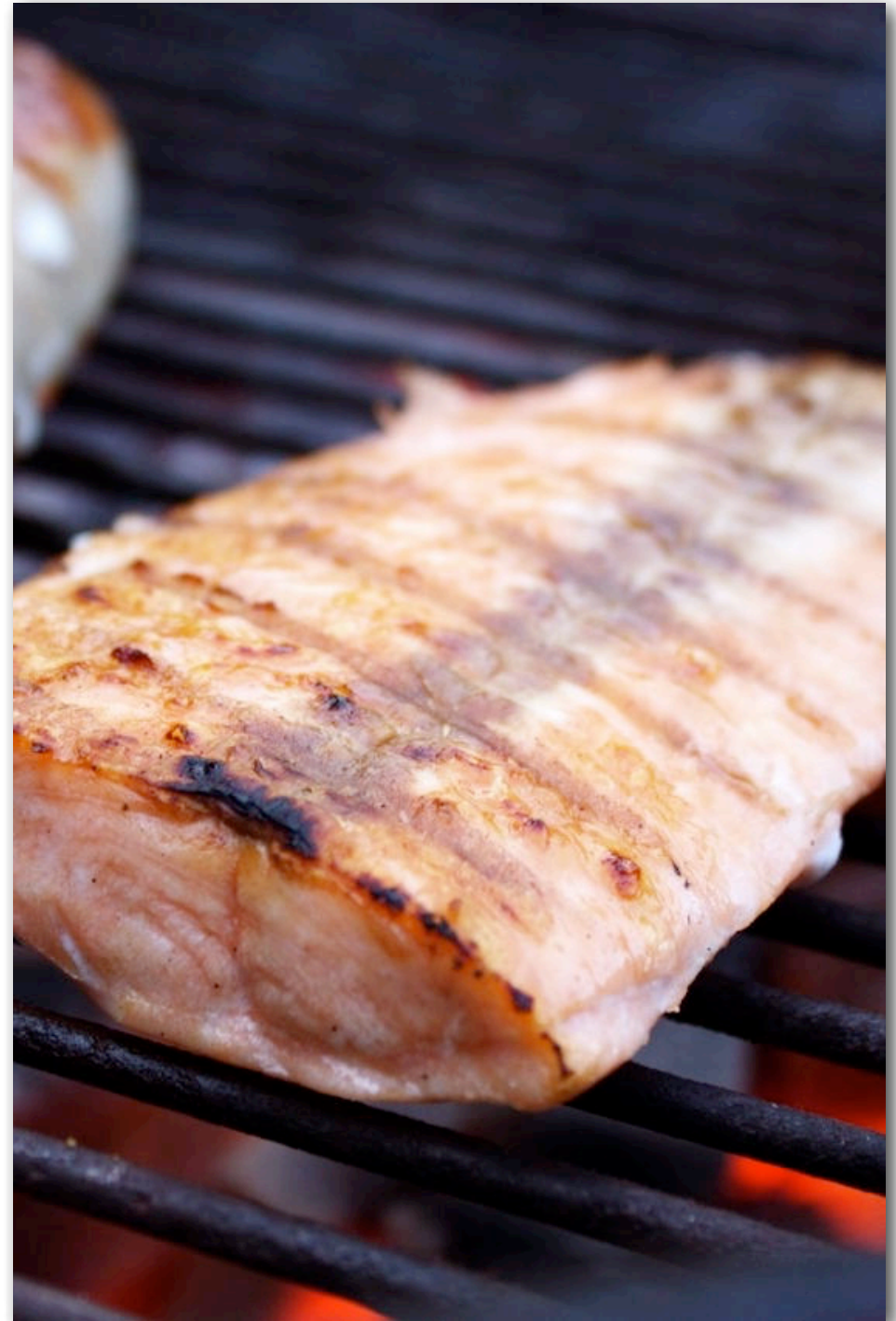
Die Mandeln nochmals zu den Garnelen in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Bohnensalat dekorieren.

Das Gericht mit einigen Thymian- Zweigen dekorieren und servieren.



Lachs vom Grill

Der Lachs ist ein königlicher Fisch und dank der zahlreichen Zuchtbemühungen in bester Qualität zu erwerben. Selbst gefangen schmeckt der Wildlachs am besten, für den Anfang können Sie diesen aber auch kaufen und dafür auf dem Grill lecker zubereiten.



Zubereitung Lachs vom Grill

Zutaten pro Portion

- 120 Gramm Lachsfilet**
- 1 Zweig Thymian**
- 1 Teelöffel Olivenöl**
- Salz und Pfeffer**

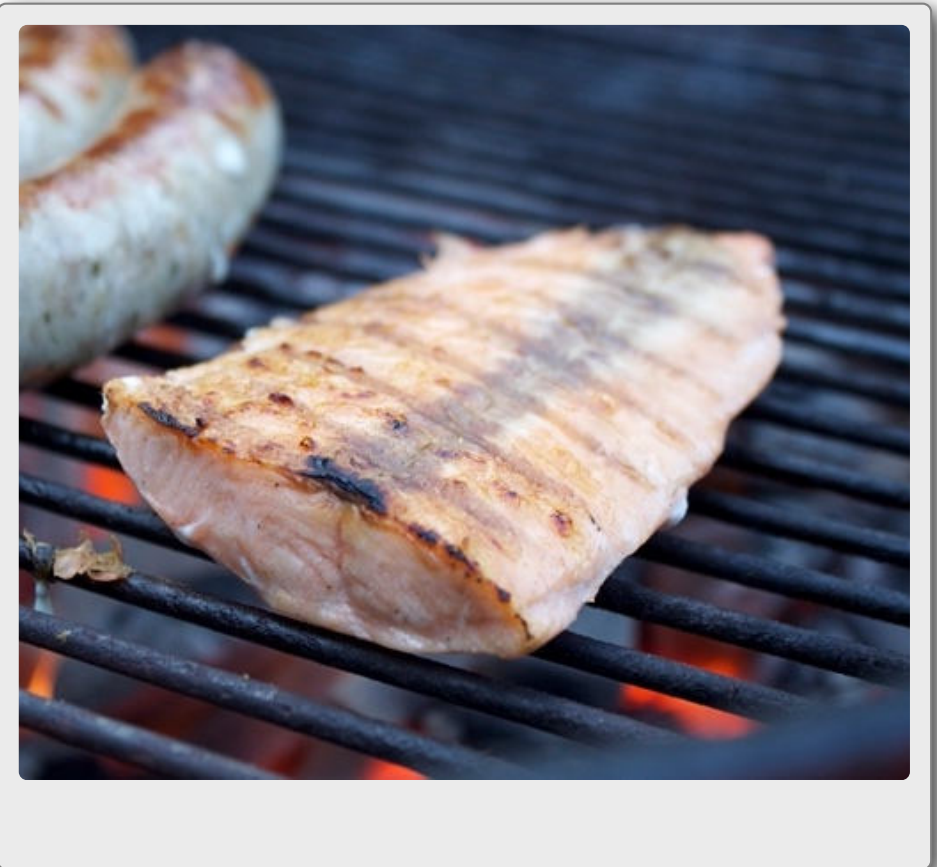
Zubereitung:

Die Lachssteaks beim Fischhändler entgräten und enthäuten lassen. Frischer Fisch ist besser als tiefgekühlter, wenn Sie jedoch keine Alternative haben, dann kaufen Sie tiefgekühlte Lachsstücke.

Lachssteak mit kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und in eine verschließbare Plastikbox legen. Etwas Thymian im ganzen Zweig dazu legen, mit wenig Olivenöl beträufeln und die Box verschließen.

Die Lachssteaks dann in der Box verschlossen in den Kühlschrank stellen. Über Nacht oder zumindest 2 Stunden marinieren lassen.

Lachssteaks auf den geölten Grillrost legen, beidseitig etwa 2-4 Minuten grillen. Mit Fleur de Sel und etwas Pfeffer würzen und servieren.



Gurkensalat asiatisch

Die Gurke ist eine erfrischende Angelegenheit und gerade im Sommer zu vielen Grillgerichten als Beilage ideal. Eine reizvolle Variante ist dieser asiatische Gurkensalat. Sie werden sicher auf den Geschmack kommen und die enthaltenen, asiatischen Saucen in Zukunft auch anderweitig einsetzen.



Zubereitung Gurkensalat asiatisch

Zutaten pro Portion

- 80** *Gramm Salatgurke*
- 1** *dünne Scheibe Knoblauch*
- 1** *wenig Chilischote*
- 15** *Milliliter Sojasauce*
- 15** *Milliliter Teriyaki Sauce*
- 1** *Teelöffel Sesamsamen geröstet*
- 20** *Milliliter Sonnenblumenöl*

Zubereitung:

Die Salatgurke auf der dünnen Seite etwa 3-4 cm stark abschneiden, das dünne Endstück ist leider bitter und muss entfernt werden.

Die vorbereitete Salatgurke mit dem Gemüsehobel fein in eine Schüssel hobeln oder mit einem Messer dünne Gurkenscheiben schneiden.

Den Knoblauch und Chili fein schneiden oder in einem Mörser zerkleinern. Die Sojasauce, Teriyaki- Sauce und geröstete Sesamsamen dazu geben und gut vermischen.

Die vorbereitete Marinade zu den Gurkenscheiben geben, das Öl hinzufügen und die Gurken gut vermischen. Den Gurkensalat mit dem restlichen Sesam bestreuen und servieren.



Spare Ribs mit Kräuter

Spare Ribs sind etwas Besonderes. Wer jenseits von fertig gekauften und industriell marinierten Ribs ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis sucht, ist bei diesem Rezept richtig. Die Kräuter in Kombination mit Zitronenschale schaffen ein erfrischendes und spannendes Aroma, davon werden Sie noch lange träumen.



Zubereitung Spare Ribs mit Kräutern

Zutaten pro Portion

- 250** *Gramm Spare Ribs*
- 3** *dünne Scheiben Knoblauch*
- 1** *Esslöffel Rosmarin fein geschnitten*
- 1** *Esslöffel Petersilie fein geschnitten*
- 1** *Esslöffel Thymian fein geschnitten*
- 1** *Streifen Zitronenschale*
- Salz und Pfeffer*
- 20** *Milliliter Sonnenblumenöl*

Zubereitung:

Die Spare Ribs vom Metzger vorbereiten lassen, dann waschen, trocken tupfen und bereitstellen.

Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kräuter frisch und gewaschen, sowie klein geschnitten oder getrocknete Kräuter, etwas Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl für die Marinade verrühren und die vorbereiteten Rippchen damit einstreichen.

Die Rippchen auf dem Grill im Garten garen. Die Spare Ribs immer wieder, alle 4-5 Minuten erneut mit der Marinade bestreichen. Die Spare Ribs mit Kräutern aufschneiden und servieren.



Spare Ribs scharf

Bei scharfen Spare Ribs erinnere ich mich immer an einen außergewöhnlichen Barbecue Abend in Texas. Der Grillmeister hat mir sein Familienrezept verraten und ich habe es noch ein wenig verfeinert. Der Trick für perfekte BBQ Ribs: Anfangs wenig marinieren, bis 3 Minuten vor dem Servieren nach und nach Marinade auf die Ribs streichen, gefühlvoll grillen und Farbe nehmen lassen. So können sich die Aromen perfekt entwickeln und bereiten Ihnen Freude am Gaumen.



Zubereitung Spare Ribs scharf

Zutaten pro Portion

250 Gramm Spare Ribs

Marinade:

- 1 Stück Knoblauchzehe**
- 1 Stück kleine Zwiebel**
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer**
- 1 Esslöffel Honig oder brauner Rohrzucker**
- 1 Esslöffel Paprika Gewürz „edelsüß“**
- 2 Esslöffel Sojasauce**
- 2 Esslöffel Tomatenketchup**
- 20 Milliliter Sonnenblumenöl**

Zubereitung:

Die Spare Ribs vom Metzger vorbereiten lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und bereitstellen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ebenso den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und die vorbereiteten Rippchen damit einstreichen. Die Rippchen etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

Die Rippchen auf dem Grill im Garten garen.



Tomatensalat

Meine Liebe zu frischen Tomaten aus dem Garten habe ich schon bei der Tomatensuppe kund getan. Für den Salat gilt ähnliches: Die Tomaten sollten gut duften, dann haben sie das rechte Aroma. Tomatensalat können Sie auch ohne Säure in Form von Essig und Zitronensaft zubereiten. Bitte einfach ausprobieren: Salz, Pfeffer und Olivenöl auf die geschnittenen Tomaten geben und 15 Minuten durchziehen lassen. Das ist pures Tomaten- Aroma. Vollreif besitzen die Tomaten genug eigene Säure, viel Spass beim Testen!



Zubereitung Tomatensalat

Zutaten pro Portion

- 1/2** *kleine Zwiebel*
- 100** *Gramm Tomaten*
- Salz und Pfeffer*
- 25** *Milliliter Olivenöl*
- 1** *paar Blätter Basilikum*

Zubereitung:

Die Zwiebel halbieren, schälen und fein würfelig schneiden und in einer Schüssel bereit stellen.

Tomaten waschen, trocknen, Strunk ausschneiden und in Scheiben schneiden. Tomaten zu den Zwiebelwürfel geben und durchmischen.

Mit Salz, Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl begießen. Einmal kurz durchmischen und 10-15 Minuten ziehen lassen.

Den Tomatensalat vor dem Servieren nochmals abschmecken, dann streifig geschnittenen Basilikum untermischen und rasch servieren.



Bunter Blattsalat mit Senfdressing

Blattsalat und Senfdressing ist gerade im Sommer eine erfrischende Kombination. Probieren sie auch mal den süßen bayerischen Weißwurstsenf anstelle der scharfen französischen Variante. So ein Dressing kann übrigens auf Vorrat zubereitet werden. Die Salatsauce wartet dann im Kühlschrank auf Ihren Auftritt. Bitte Salate immer erst kurz vor dem servieren gut marinieren. Nur so kommt der Salat knackig auf den Tisch.



Zubereitung bunter Blattsalat

Zutaten pro Portion

- 3** *Esslöffel Weißweinessig*
- 1** *Teelöffel Dijon Senf*
- 1** *dünne Scheibe Knoblauch*
- Salz und Pfeffer, Zucker nach Geschmack*
- 20** *Milliliter Sonnenblumenöl*
- 20** *Milliliter Olivenöl*
- 60** *Gramm Champignons*
- 100** *Gramm Blattsalat gemischt (Mischung fertig)*

Zubereitung:

Den Weißweinessig mit Senf, fein würfelig geschnittenem Knoblauch, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und mit dem Sonnenblumenöl und Olivenöl zum Salatdressing vollenden.

Champignons säubern und eventuell schälen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln und zum Salat geben.

Salat mit dem vorbereiteten Dressing in einer Schüssel marinieren und mit Champignonscheiben dekoriert auf den Tellern anrichten.



**Die Zubereitung von Salatdressing
zeige ich in einem Video:
<http://bit.ly/IGq2Sm>**

Filetsteak & Grillgemüse

Ein Steak sollte gut abgehangen sein, auch beim Filet schaden 3-4 Tage im Vakuum verpackt, keinesfalls.

Das Fleisch soll schließlich zart und saftig auf den Teller kommen. Würzen Sie das Fleisch am besten Sekunden vor dem Auflegen oder gleich nach dem Grillen. Rinderfilet kombiniere ich gerne mit Fleur de Sel, das besondere Meersalz verbindet sich mit Olivenöl zu einer genialen Geschmacksexplosion und unterstützt den Fleischgeschmack auf das Vorzüglichste.



Zubereitung Filetsteak & Grillgemüse

Zutaten pro Portion

- 150 Gramm Rinderfilet Steak**
- 3 Stück Paprika bunt**
- 1/4 Stück Aubergine**
- 5 Stück Champignons**
- 2 Stück Schalotten**
- 1 Esslöffel Olivenöl**
- 1 dicke Scheibe Knoblauch**
- 2 Zweige Rosmarin**
- Salz und Pfeffer**

Zubereitung:

Das Rinderfilet in Steaks portioniert beim Metzger kaufen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zum Braten bereit stellen.

Gemüse waschen und trocken legen. Paprika halbieren, Kernhaus entfernen und in Scheiben schneiden.

Auberginen der Länge nach in 3-5 mm dicke, längliche Scheiben schneiden. Je nach Größe die Scheiben halbieren.

Die Champignons halbieren, Schalotte halbieren und schälen sowie vierteln. Den Knoblauch schälen und vierteln.

Das Gemüse auf dem Grill beidseitig Farbe nehmen lassen, und garen. Das Gemüse auf Tellern oder Platten bereit legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kräutern dekorieren.

Das Steak mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill beidseitig garen und zum gewünschten Gargrad durchziehen lassen. Legen Sie das Steak vor dem Servieren für einige Minuten zum Ruhen seitlich in die etwas kühlere Zone am Grillrost.

Das Gemüse auf einem gewärmten Teller anrichten. Das Steak halbieren und dazu setzen.

Das Gericht mit Rosmarin dekorieren und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.



Die Steak Zubereitung im Backofen zeige ich in einem Beispiel Video:
<http://bit.ly/IBNRMf>



Steak grillen auf dem Elektro Grill zeige ich in einem Video:
<http://bit.ly/KqIh9O>



Gargrade und Temperaturen für Steaks und Fleisch:

Die manuelle Garprobe erfolgt durch Drücken des Fleisches an einer mageren Stelle.

Gibt das Fleisch noch deutlich nach, dann ist dieses noch roh, gegartes bzw. durchgegartes Fleisch gibt kaum mehr nach.

Anfangs ist es sehr hilfreich, die Temperatur im Fleisch mit dem digitalen Braten- Thermometer zu messen.

Garzustand und Kerntemperatur:

halbroh (blutig rot) 50 - 55 Grad Celsius

Auch „englisch, rare, saignant, blutig gebraten“

Drücken Sie mit dem rechten Zeigefinger auf die linke Hand links neben dem Daumen (am Daumenanfang bei lockerer Hand) – fühlt sich das Fleisch beim Drücken so an, und gibt deutlich nach, dann ist das Fleisch noch roh!

halbgar (vollrosa) 60 - 68 Grad Celsius

Auch „medium, à point, rosa gebraten“

Drücken Sie mit dem Zeigefinger auf die untere Lippe, wenn das Fleisch sich so ähnlich anfühlt, dann ist es halbgar oder vollrosa. Weiteres Signal: Auf der Oberseite des Fleisches perlt wenig Fleischsaft aus.

vollgar (saftig grau) 74 - 82 Grad Celsius

Auch „well done, bien cuit, durch gebraten“

Drücken Sie mit dem Zeigefinger auf die Nasenspitze, vergleichbar fühlt sich das Fleisch an, wenn vollgar.

Das heißt jetzt aber nicht, dass Sie eine voll gegarte Nase haben, diese Eselsbrücken sind nur eine gute Hilfe für den Anfang.

Mit etwas Übung und Praxis wird das Fleisch- braten für Sie zum Kinderspiel.

Karamell Banane vom Grill

Die Banane eignet sich ausgezeichnet zum Grillen. Diese Variante der Karamell Banane ist besonders einfach und Sie werden dieses Rezept lieben. Kombinieren Sie die Banane auf jeden Fall mit Eiscreme, erst kalt und warm in Kombination schaffen ein vorzügliches Geschmackserlebnis.



Zubereitung Banane

Zutaten pro Portion

- 1 *Esslöffel brauner Rohrzucker*
- 1 *Teelöffel Vanillezucker*
- 1 *Banane*

Zubereitung:

Den braunen Zucker und den Vanillezucker in einer Schale vermischen.

Die Bananen der Länge nach halbieren und mit dem Zucker bestreuen.

Die Banane auf dem gereinigten Grillrost mit der Schnittfläche nach unten auflegen und wenige Minuten grillen und karamellisieren.

Die Banane dann wenden und weitere 2-4 Minuten wie am Bild zu sehen garen lassen.

Die Karamell Banane vom Grill mit etwas Eis servieren.

Tipp:

Verwenden Sie zur Abwechslung Mini Bananen, diese sorgen für Aufmerksamkeit bei Ihren Gästen, sind ein witziger Hingucker und schmecken noch süßlicher als die großen Brüder.



Eiscreme mit Mars

Mit dieser Eiscreme werden Sie zum geschickten Verführer: Mars® , Twix® und Kitkat® sind ideale Geschmacksträger für eine schnell selbst gemachte Eiscreme. Die Geschmäcker dieser süßen Snacks sind bekannt und beliebt und damit landen Sie bestimmt punktgenau. Diese Eiscreme gelingt ohne Eismaschine und bei einem mehrgängigen Menü werden Sie die flinke Zubereitung schätzen.



Zubereitung Eiscreme mit Mars

Zutaten für ca. 500 ml Eiscreme

- 1 **Packung Eiszauber für Milcheis**
- 350 **Milliliter Milch**
- 1 **Packung Vanillezucker**
- 5 **Stück Mars Riegel**

Zubereitung:

Die Milch in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät aufschlagen.

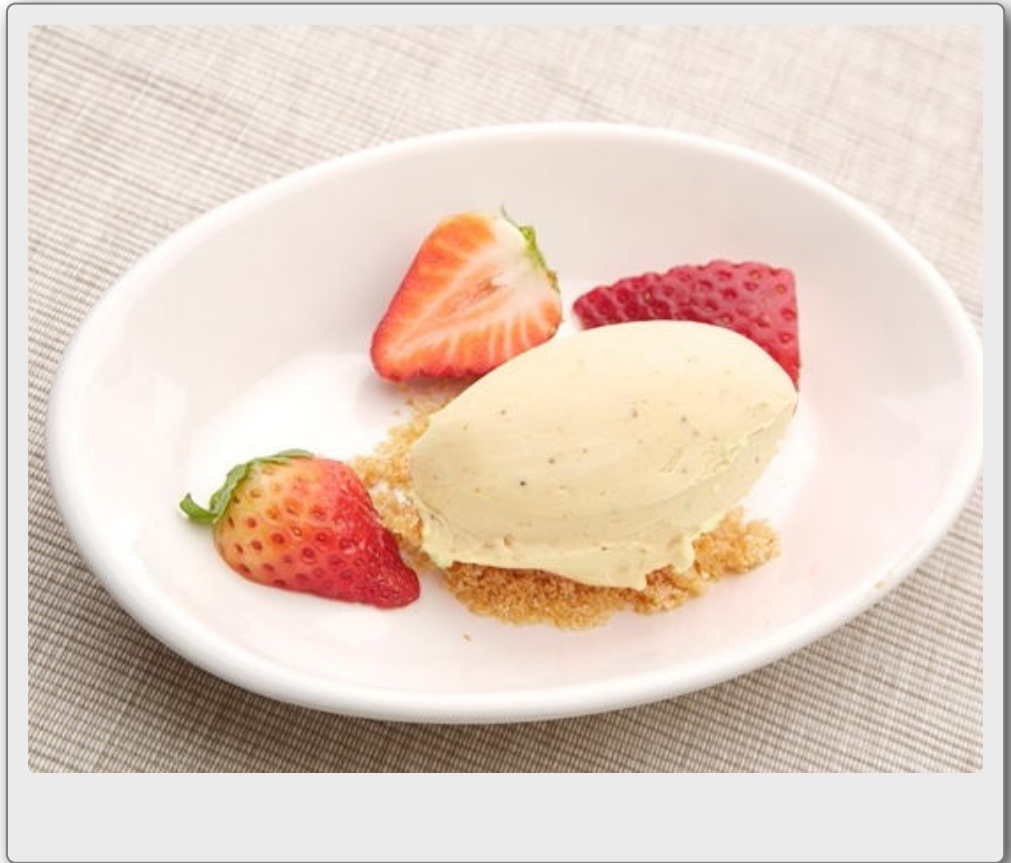
Den Eiszauber und Vanillezucker gleich am Anfang dazu geben.

Mars Riegel klein schneiden und fein hacken - unter die volumig aufgeschlagene Eismasse ziehen und gut vermischen.

Die Eismasse in eine verschließbare Plastikbox füllen, die Eisbox mit Deckel 3 Stunden einfrieren.

Das Eis kann nun mit dem Eisausstecher oder einem Löffel (vorher in heißes Wasser stellen) zu Kugeln oder Nocken geformt werden.

Servieren Sie das Eis auf mit Vanillezucker gerösteten Semmelbröseln und mit frischen Erdbeeren!



Beispiel Videos für Eiscreme ohne Eismaschine mit Eiszauber zubereiten:



Marilleneis: <http://bit.ly/HVNqvJ>

Eis mit Mars: <http://bit.ly/JaeCT7>

Buttermilch- Zitroneneis:

<http://bit.ly/IX7vkk>

Dipps und kalte Saucen

Dipps und kalte Saucen bereichern jeden Grillevent. In diesem Kapitel stelle ich einige Dipps vor, alle Sieben sind in weniger als 45 Minuten vorbereitet. So macht selber Kochen richtig Spass. Die einfachen und schmackhaften Dipps, werden Ihnen auch nach dem Grill Menü zu anderen Speisen und Gelegenheiten sicher schmecken. Eine angenehme, geschmackvolle und erfrischende Abwechslung an heißen Sommertagen.



Für unser Grillfest Menü benötigen Sie einige selbst gemachte kalte Saucen und Dipps.:

Tomaten- Ingwer- Dipp (Ketchup hausgemacht):

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Dose ca. 200 g Tomaten stückig, 2 Scheiben Ingwer fein geschnitten, etwas Knoblauch fein geschnitten, 2 EL Balsamico, 1 TL Rohrzucker, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und aufkochen, 10 Minuten bei mäßiger Hitze ziehen lassen, dann abkühlen lassen und in Gläser gefüllt kühl stellen.

Grundzubereitung Sauerrahm- Dipp:

1 Becher Sauerrahm, 1 Becher Crème fraîche, Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer, etwas Cayennepfeffer. Alle Zutaten gut verrühren. Dieser Dipp schmeckt ausgezeichnet zu Kartoffeln in der Alufolie.

Abwandlung Knoblauch- Dipp:

Nach Geschmack fein geschnittenen Knoblauch zugeben. Vorsicht - gepresster Knoblauch schmeckt schärfer, wird leicht bitter, und die aus gepresstem Knoblauch zubereitete Sauce muss am gleichen Tag verzehrt werden.

Abwandlung Schnittlauch- Dipp:

Nach Geschmack fein geschnittene Schnittlauch- Röllchen unter die Grundzubereitung Sauerrahm- Dipp mischen.

Abwandlung Preiselbeeren- Dipp:

Nach Geschmack Preiselbeeren aus dem Glas unter die Grundzubereitung Sauerrahm- Dipp mischen.

Olivenöl- Senf- Dipp:

Etwa 150 ml Olivenöl mit scharfem Dijon Senf vermischen.

Zwiebel Senf:

100 g mittelscharfen Senf oder Dijon Senf mit einer halben, fein gewürfelten Zwiebel vermischen.

Die Zubereitung aller kalten Saucen und Dipps sollte bei flinker Arbeitsweise in etwa 45 Minuten abgeschlossen sein.

Empfehlenswert:

Den Tomaten- Ingwer- Dipp bitte am Vortag zubereiten, damit dieser auch wirklich kalt serviert werden kann.

Gleichzeitig entwickeln sich die Aromen besser, wenn der Tomaten- Ingwer- Dipp einige Stunden durchziehen kann.

Einkaufsliste

Das Grillfest soll also steigen, dann geht es jetzt flott zum Einkaufen.

Nachfolgend finden Sie eine Auflistung der Zutaten und Dinge, die Sie für Ihr Grillfest Menü im Haus haben sollten.



Einkaufsliste Grillfest Menü für 4-6 Personen:

Kräuter

1 großer Bund **Basilikum**, 1 Bund **Rosmarin**,
1 Bund **Petersilie**, 1 Bund **Thymian**,
1 Wurzel (klein) **Ingwer**, 1 Bund **Schnittlauch**

Obst und Gemüse

2 reife **Avocados**, 600 g **Tomaten**, 4 **Zwiebeln**,
250 g **Blattsalate gemischt**, 250 g **Champignons**,
1 **Knoblauch**, 2 **Auberginen**,
8 **Paprikaschoten gemischt**, 4 **Paprikaschoten rot**,
6 **Schalotten**, 2 **Zucchini**, 2 **Zitronen**, 6 **Bananen**,
250 g **grüne Bohnen**, **Kartoffeln** für Folienkartoffeln

Essig und Würzsaucen, Senf und Honig

1 Flasche **Olivenöl**, 1 Flasche **Sonnenblumenöl**,
1 Flasche **Balsamico**, 1 Flasche **Weißweinessig**,
1 Glas **Dijon Senf**, 1 Glas **Honig**, 1 Flasche **Sojasauce**,
1 Flasche **Teriyaki Sauce**, 1 Flasche **Tabasco Sauce**,
1 Glas **Preiselbeeren**, 1 Flasche **Ketchup**.

Gewürze und Nüsse

Meersalz fein, **Pfeffer** schwarz und Pfeffer weiß,
Fleur de Sel, Zucker, **Zucker** braun, 4 Päckchen
Vanillezucker, **Cayennepfeffer**, **Paprika Gewürz**
Edelsüß, **Sesamsamen**, 1 Packung **Mandeln**

Fleisch:

Rinderfilet 6 Steaks à 100-140 Gramm
Spare Ribs 1 KG

Fisch und Meeresfrüchte:

Lachsfilets 6 Stück à 120 g, **Garnelen** 12 Stück,

Milch und Käse:

Pecorino 150 g, 500 ml **Milch**,
je 3 Becher **Sauerrahm** und **Crème fraîche**

Sonstiges:

1 Dose stückige **Tomaten**, **Pasta Farfalle** 300 g
1 Packung **Eiszauber**, 5-6 **Mars Riegel**

Grill, Grillanzünder, Grillkohle, Grillwerkzeug
(**Zange, Gabel, Pinsel**), **Salatbestecke, Teller,**
Tafelbesteck, Servietten, Mückenschutz, Kerzen,
Dekoration Blumen.

Getränke nach Wunsch:

Weißwein, Prosecco, Rotwein, Bier,
Mineralwasser, Säfte

Brot nach eigenem Geschmack:

Weißbrot, Baguette, Schwarzbrot, Bauernbrot.

Ablaufplan Grillfest Menü

Wir sind hier nicht beim Militär, dennoch „generalstabsmäßig“ durch organisiert. Hier das Kapitel mit dem Ablaufplan, sicherlich eine gute Hilfe und wichtige Unterstützung, um alles unter den Hut oder besser auf den Grill zu bekommen.



Ablaufplan für das Grillfest Menü.

Bitte einmal durchlesen oder mit der Liste direkt arbeiten.

Hilft einfach die Dinge effektiv vorzubereiten :-)

Bitte **Getränke** in ausreichenden Mengen kalt stellen, der

Tipp fürs größere Fest:

Eiswürfel mit kaltem Wasser in die Badewanne und die Getränke darin einkühlen.

Bei nachfolgender Liste bitte generell beachten:

Vorbereitete **Zutaten und Speisen** müssen wieder **in den Kühlschrank**.

Tomaten Ingwer Dipp zubereiten und in passender Schüssel kalt stellen.

Eis zubereiten und einfrieren, das geht schnell, zeige ich in einem Video.

Basis Dipp Sauerrahm zubereiten und ab in den Kühlschrank. Die einzelnen Dipp machen sie später, weil Schnittlauch nach 2 Stunden gerne zu Gären beginnt. Je frischer desto besser!

Die **Tomatensuppe** zubereiten und eiskalt stellen, die Suppe soll ja wirklich eisgekühlt auf den Tisch kommen. Tipp: Große Wasserkaraffe oder Schüssel auf Eis im Kühlschrank.

Die **Suppeneinlage vorbereiten** und bitte extra in einer Plastikbox kühl stellen.

Den **Nudelsalat** zubereiten und ab in den Kühlschrank, bitte 20 Minuten vor dem Servieren bei Raumtemperatur bereit stellen.

Das **Gemüse für das Steak** können Sie gemeinsam mit dem Gemüse für den Salat gleichzeitig vorbereiten.

Wenn Sie **Folienkartoffeln** als Beilage wollen, diese bitte gleich vorbereiten: Die Kartoffeln mit Schale kochen, abschütten und in Alufolie wickeln. Die Kartoffeln können im Freien stehen bleiben.

Lachs und Garnelen abwaschen, trocknen und wie im Rezept angegeben marinieren, beides in die Plastikbox mit Deckel geben und ab in den Kühlschrank.

Spare Ribs Marinaden vorbereiten und Spare Ribs leicht marinieren.

Steaks in der Plastikbox bereit stellen

Salatdressing für Blattsalat zubereiten.

Dipps endzubereiten, Zwiebelsenf, Schnittlauch- Dipp, Knoblauch- Dipp.

Gurkensalat und Tomatensalat zubereiten.

Bunten Blattsalat vorbereiten, Salatdressing erst kurz vor dem Servieren zugeben und marinieren.

Bohnensalat für Garnelen vorbereiten, marinieren, Mandeln rösten.

Tisch decken, Grill vorbereiten, extra **Tisch mit Ölen, Gewürzen und Kräutern vorbereiten**, ausreichend **Teller warm stellen, Brot** schneiden.

Gäste Ankunft, mit Getränken versorgen.

Gäste setzen und **Suppe eiskalt** servieren, frisch geröstetes Brot vom Grill (erst unmittelbar vor dem Servieren grillen und im Brotkorb bereit stellen) dazu reichen.

Abservieren.

Nudelsalat anrichten und servieren.

Abservieren.

Bohnensalat auf Tellern anrichten, **geröstete und gesalzene Mandeln** bereit stellen.

Garnelen grillen und zu den Bohnen geben, servieren.

Abservieren.

Die vorbereiteten **Kartoffeln in der Alufolie** seitlich auf den Grillrost legen.

Gurkensalat in kleine Gläser füllen und auf die Teller stellen.

Lachs zubereiten und mit dem Gurkensalat auf warmen Tellern servieren.

Parallel die Spare Ribs bei mäßiger Hitze auflegen.

Abservieren(Lachs),

Spare Ribs wenden,

Tomatensalat zum Tisch geben,

Blattsalat marinieren und zum Tisch bringen

Spare Ribs servieren.

Abservieren.

Pause.

Gemüse Grillen und auf Tellern bereit stellen.
Gemüse sanft würzen und mit Olivenöl beträufeln.

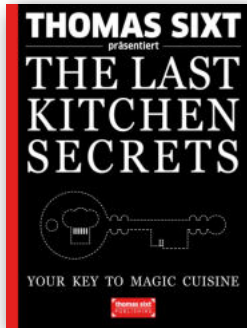
Steaks grillen und mit Gemüse servieren.

Abservieren.

Pause.

Eis aus dem Eisfach nehmen, Bananen grillen.

Eis auf Teller (kalt) anrichten, Banane dazu setzen und servieren.



The Last Kitchen Secrets
in iTunes ansehen ▶



DAS NEUE KOCHBUCH
Vorschau ansehen ▶



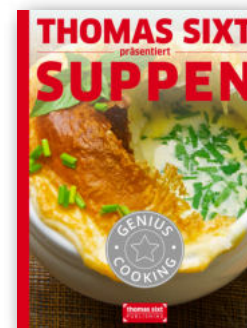
Vorspeisen Rezepte
Vorschau ansehen ▶



Salat Rezepte
in iTunes ansehen ▶



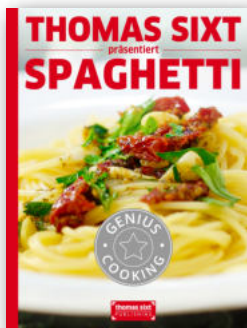
Garnelen Rezepte
in iTunes ansehen ▶



Suppen Rezepte
in iTunes ansehen ▶



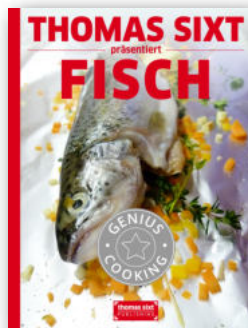
Pasta Rezepte
in iTunes ansehen ▶



Spaghetti Rezepte
in iTunes ansehen ▶



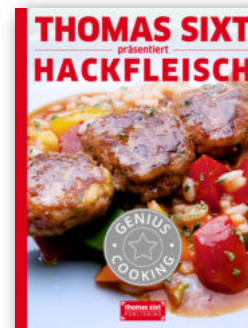
Risotto Rezepte
in iTunes ansehen ▶



Fisch Rezepte
in iTunes ansehen ▶



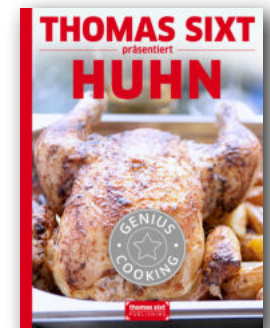
Fleisch Rezepte
in iTunes ansehen ▶



Hackfleisch Rezepte
in iTunes ansehen ▶



Steak Rezepte
in iTunes ansehen ▶



Huhn Rezepte
in iTunes ansehen ▶



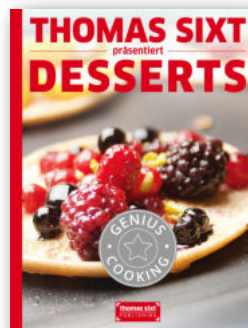
Wiener Schnitzel
in iTunes ansehen ▶



Wiener Schnitzel EN
in iTunes ansehen ▶



Rezepte vegetarisch
in iTunes ansehen ▶



Desserts Rezepte
Vorschau ansehen ▶



GRILLEN & CHILLEN
in iTunes ansehen ▶



Kochen & Rezepte
Vorschau ansehen ▶



Kochtopf, Wok & Pfanne
in iTunes ansehen ▶

Fragen zum Rezept?



Kochfragen und Fragen zum Rezept beantwortet Thomas Sixt seinen Leserinnen und Lesern persönlich, bitte verwenden Sie **dieses Formular.**

Spenden- Aufruf



Hinter Aktion Deutschland Hilft e.V. stehen viele renommierte deutsche Hilfsorganisationen, die im Falle großer Katastrophen und Notsituationen weltweit gemeinsam schnelle und effektive Hilfe leisten. Durch die Bündelung von Fachwissen und unterschiedlichen Stärken unserer Mitgliedsorganisationen garantiert Aktion Deutschland Hilft kompetente Unterstützung.

Helfen Sie mit Ihrer Spende!

Charity-SMS: Sende ADH an 81190 (5€*)

*(zzgl. Kosten einer SMS. 4,83€ gehen direkt an Aktion Deutschland Hilft)



Oder Online -Spenden: www.Aktion-Deutschland-Hilft.de

Weitere Informationen: www.Aktion-Deutschland-Hilft.de