

Grillen auf der Dachterrasse vom 15.07.2006



Geröstetes Sfilatino-Brot mit aromatischen Tomaten
Auberginen-Kürbis-Salat mit Fetakrümel
Rempah-Rempah-Burger
Poulet-Satay-Spiesse mit scharfem Cashew-Sambal
Erdnuessauce
Gegrillte Mangohälften mit Limettensirup und -sorbet

Geröstetes Sfilatino-Brot mit aromatischen Tomaten

6 PERSONEN

Zutaten

2 Sfilatini (italienische Brotstangen), längs halbiert
1 Knoblauchzehe, halbiert
Blätter von 4 frischen Oregano-Zweigen
18 Kalamata-Oliven, in Stücken vom Stein abgetrennt
Olivenöl, zum Beträufeln
Schwarzer Pfeffer
800 g reife Tomaten
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, mit einer Prise Salz zu einer Paste zerstoßen
1 getrocknete Chilischote, fein hacken

Zubereitung

Grill anheizen. Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, häuten, entkernen und grob hacken. Öl und Knoblauchpaste bei grosser Hitze anbraten, Tomaten und Chili zufügen, 2 Minuten dünsten. Brote auf dem mittelheissen Grill auf beiden Seiten rösten, anschliessend mit der Knoblauchzehe einreiben. Oregano grob hacken und mit den Oliven unter die Tomaten mischen. Diese Mischung auf die gerösteten Brote verteilen, mit Öl beträufeln und mit Oregano dekorieren.

Auberginen-Kürbis-Salat mit Fetakrümel

4 PERSONEN

Zutaten

2 Auberginen
1 kg Muskatkürbis, geschält
120 ml Olivenöl
1 TL Paprikapulver
150 gr. Feta
50 g Pistazien, grob gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Auberginen quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, ausbreiten mit Salz bestreuen. 30 Minuten stehen lassen. Kürbis ebenfalls in 5 mm dicke Scheiben schneiden, leicht würzen und in Öl wenden. Grillblech erhitzen, Kürbisscheiben portionenweise grillen, anschliessend mit Paprikapulver bestäuben. Auberginenscheiben trocken tupfen, im restlichen Öl wenden, leicht würzen und gleich wie Kürbis grillen. Wenn alle Scheiben gar sind, Auberginen und Kürbis in einer Schüssel mischen, Feta über den warmen Salat krümeln, Pistazien darüber streuen und mit restlichem Paprika würzen.

Rempah-Rempah-Burger

8 STÜCK

Zutaten

500 g Rindhackfleisch
1 TL Sardellenpaste
2 TL Tomatenmark
2 TL gemahlene Koriandersamen
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 1/2 TL fein geriebener frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Eiweiss
75g feste Kokoscreme
3 EL gehackter frischer Koriander
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hackfleisch, Sardellenpaste, Tomatenmark, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Ingwer und Knoblauch in einer Schüssel mischen. Eiweiss zufügen, salzen und pfeffern. Kokoscreme und Koriander unter die Fleischmischung geben. Burger formen und 30 Minuten kalt stellen. Burger auf mittelheissem Grill 10-15 Minuten grillen (1-2 mal wenden).

Poulet-Satay-Spiesse mit scharfem Cashew-Sambal

6 PERSONEN

Zutaten

1 kg Pouletbrustfilets
2 EL Olivenöl
1 TL gemahlene Koriandersamen
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2.5 cm frischer Ingwer, fein reiben
2 Knoblauchzehen, zerdrücken
1 TL extrafeiner Zucker
1/2 TL Salz

Bambus- oder Holzspiesse

Zubereitung

Spiesse mind. 30 Minuten wässern. Poulet in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden, in Öl wenden. Koriandersamen, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Zucker und Salz mischen, Pouletstreifen darin wenden, marinieren lassen und anschliessend längs auf die Spiesse stecken.

Zutaten für Cashew Sambal

2 Knoblauchzehen grob hacken
4 frische grüne Chilischoten, Samen entfernen und in Scheiben schneiden
50 g Cashewkerne
2 TL Zucker
5 EL helle Sojasauce
1/2 Limetten, Saft
2 EL Kokoscreme

Zubereitung

Knoblauch und Chilischoten in einem Mörser zerstampfen. Cashewkerne hinzufügen, zerstampfen. Restliche Zutaten zufügen und ebenfalls zerstampfen, kühl aufbewahren.

Erdnusssauce (einfach)

Zutaten

400 ml Kokosmilch
200 gr. Erdnussbutter
Fischsauce

Zubereitung

Kokosmilch und Erdnussbutter bei kleiner Hitze zu einer dickflüssigen Sauce kochen, mit Fischsauce abschmecken.

Gegrillte Mangohälften mit Limettensirup und –sorbet

6 PERSONEN

Zutaten

250 gr. Zucker
6 Limetten, Saft
6 Sternanisfrüchte
6 kleine oder 3 mittelgrosse Mangos
Erdnussöl zum Bepinseln

Zubereitung

Zucker und 250 ml Wasser auf schwacher Hitze erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und 5 Minuten kochen lassen. Vollständig abkühlen. Limettensaft und Fruchtfleisch zufügen, abseihen. 200 ml davon mit Sternanis in einer Schüssel beiseite stellen.

Restliche Flüssigkeit mit Wasser auf 600 ml auffüllen und gut mischen. 1 1/2 Stunden tiefkühlen, gut umrühren und nochmals 1 Stunde tiefkühlen. Sorbet zu einem glatten Eisbrei verarbeiten und nochmals 1 Stunde tiefkühlen.

Sternanisfrüchte aus dem Sirup entfernen und beiseite stellen. Sirup 2-3 Minuten kochen bis er eingedickt ist. Abkühlen lassen. Mangos mit der Schale in Hälften vom Kern lösen, rautenförmig einschneiden und mit Öl bepinseln. Mangohälften mit der Schnittseite nach unten auf einem Grillblech 30-60 Sekunden grillen. Mangohälften anrichten, mit Sirup beträufeln und mit Sorbet servieren.

Fast alle Rezepte aus „Grillen für Geniesser“, Christian Verlag, München