

Grillkurs

„Tafelrunde“

Menü

Schwarzwälder Antipasti Platte

Gesmokten Baby Back Ribs vom Kräuterschwein an Wildkräutersalat

Gegrilltes Prime Beef Rumpsteak mit Rosmarin-Parmesan Kartoffeln an lauwarmen gegrilltem Spargelsalat

Marshmallow Erdbeeren mit gegrillter Ananas und Vanille Eis



Schwarzwälder Grillwelt by Der Schwarzwälder

Metzgerei Reichenbach GmbH & Co. KG | In den Engematten 9 | 79286 Glottertal

Baby Back Ribs vom Kräuterschwein mit Wildkräutersalat

Zutaten (4 Pers.):

Baby Back Ribs vom Kräuterschwein

- 2-3 Stränge Baby Back Ribs
- BBQ Rub, z.B. „Magic Dust“
- BBQ-Sauce nach Wahl
- Ggf. Frucht Gelee, z.B. Himbeere

Zubereitung

Baby Back Ribs

Die Silberhaut der Baby Back Ribs abziehen. Und am besten einen Tag vorher mit einem BBQ Rub nach Wahl würzen.

Eine indirekte Zone auf dem Grill vorbereiten, ideal sind ca. 110 °C

Räucherchips in die Glut geben. Bei einem Gasgrill die Chips in Alufolie packen, mehrfach einstechen und über den Brenner legen.

Die Baby Back Ribs ca. 3 Stunden lang indirekt smokeen.

Anschließend die Baby Back Ribs mit Backpapier und Alufolie dicht umhüllen und einen Schluck Apfelsaft dazu geben. Und weitere 2 Stunden indirekt auf dem Grill ohne Rauch garen.

Danach die Baby Back Ribs auspacken, mit einer fruchtig-süßen BBQ-Sauce dünn bestreichen und bei ca. 140°C die Glasur trocknen lassen.

Die Ribs parallel zu den Knochen in Stücke schneiden und servieren.



Schwarzwälder Grillwelt by Der Schwarzwälder

Metzgerei Reichenbach GmbH & Co. KG | In den Engematten 9 | 79286 Glottertal

Gesmoktes Roastbeef mit an gegrilltem lauwarmer Spargelsalat, Lauch und Sesam-Süßkartoffelpüree

Zutaten (4 Pers.):

Rumpsteak

- 2x400g Rumpsteaks
- Salzflocken

Rosmarin-Parmesan Kartoffeln

- 500g kleine Kartoffeln, festkochend
- 150g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 100g Parmesan

Lauwarmer Spargelsalat

- 1 Bund grüner Spargel
- Saft von 1/2 Limette
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Lauwarmer Spargelsalat

Spargel putzen und holziges Ende entfernen. Bei direkter Hitze rund rum kurz scharf angrillen. Vom Grill nehmen, kurz auskühlen lassen und in ca. 3-4mm Scheiben diagonal schneiden. Marinieren mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Olivenöl. Kurz ziehen lassen, durchmengen und lauwarm servieren.

Gesmoktes Roastbeef

2 Zonen auf dem Grill vorbereiten:

1. Hohe Hitze; 2. Indirekte Hitze

Das Steak 2-3 Minuten in der heißen Zone von allen Seiten scharf angrillen, um Röstaromen zu entwickeln.

In die indirekte Zone legen und Hitze regulieren.

Kerntemperaturfühler einsetzen.

Bei gewünschter Kerntemperatur herausnehmen und 2-3 Minuten ruhen lassen.

Quer zur Faser tranchieren und auf vorgewärmten Tellern servieren 5-10 Min.

Rosmarin-Parmesan-Kartoffeln

Kartoffeln auf dem Grill für ca. 1 ½ Stunden bei 130°C garen, nach ca. 1h den Parmesan darüber geben, Butter im Topf auslassen und mit Rosmarin vermengen. Das Gemisch über die Kartoffeln geben und nach Geschmack ein wenig salzen.



Schwarzwälder Grillwelt by Der Schwarzwälder

Metzgerei Reichenbach GmbH & Co. KG | In den Engematten 9 | 79286 Glottertal

Marshmallow Erdbeeren mit gegrillter Ananas und Vanille Eis

Zutaten (4 Pers.):

Marshmallow Erdbeeren

- 12 Erdbeeren
- 12 Marshmallows
- 12 Zahnstocher

Gegrillte Ananas

- 1 Ananas

Zubereitung

Marshmallow Erdbeeren

Grün von den Erdbeeren entfernen, diese auf die Schnittfläche legen, Zahnstocher mittig einstecken und ein Marshmallow aufstecken. Das ganze in eine Hitzefeste Auflaufform geben und indirekt bei ca. 160°C garen bis die Marshmallows beginnen zu schmelzen.

Gegrillte Ananas

Ananas schälen, halbieren, Strunk entfernen und in kleine Schiffchen schneiden.

Die Ananas bei direkter Hitze auf den Grill legen und auf beiden Seiten angrillen.



Schwarzwälder Grillwelt by Der Schwarzwälder

Metzgerei Reichenbach GmbH & Co. KG | In den Engematten 9 | 79286 Glottertal