

KochZeit online Event

20.07.2023

Outdoor-Spezial

Vorspeise:

Antipasti vom Grill mit Grillbrot

Hauptgang:

Filetspieße,
Wassermelone-Feta-Salat und Dip,
Grillkartoffeln

Dessert:

Gegrillte Ananas mit Bourbon-Vanille

Antipasti vom Grill mit Grillbrot

- ▶ Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen, entkernen und vierteln. Tomaten waschen und trocken tupfen. Pilze putzen und ggf. halbieren. Knoblauch schälen und vierteln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und fein hacken.
- ▶ Gemüse und Pilze in eine Schüssel geben und mit Salz und etwas Olivenöl locker vermischen. Grillrost fetten und Gemüse offen bei direkter Hitze (200-220°C) von beiden Seiten grillen. Bei der Zubereitung auf einer Grillplatte: Grillplatte erhitzen, fetten und Gemüse bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen.
- ▶ Gemüse vom Rost nehmen und in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und -schale sowie den Kräutern vermischen und Gemüse bis zum Servieren darin marinieren. Dazu schmeckt geröstetes Brot.

Grillbrot

- ▶ Zutaten mischen und mindestens 5 Minuten kneten. 30 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig ca. 15 Teile abstechen und zu beliebigen flachen Teilchen formen bzw. Teig in 4 Fladen ausarbeiten. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen, bis die Teile Volumen haben (ca. 50% Vergrößerung).
- ▶ Die Stücke oder Fladen bemehlen (evtl. zusätzlich mit Olivenöl bepinselt) und auf dem Grill (Grillgitter auf obere bis mittlere Höhe schieben) schön langsam unter häufigem Wenden backen.
- ▶ Achtung: Je nachdem, wie heiß der Grill ist, können die Brötchen bzw. Fladen recht schnell verbrennen - also gut aufpassen.
- ▶ Abwandlungen: In den Teig gedünstete Zwiebeln oder gedünsteten Knoblauch arbeiten, auch Chilischoten gehackt passen gut hinein.

Filetspieße, Wassermelone- Feta- Salat und Dip, Grillkartoffeln

Filetspieße

- ▶ Das Schweinefilet wird erst einmal unter kaltem Wasser gewaschen, abgetrocknet und dann von den Sehnen befreit. Einmal der Länge nach durchschneiden und dann in gefällige Würfel (sprich mundgerecht) schneiden. Die Paprika waschen, vierteln und entkernen ebenso von den weißen Häuten befreien. In ebenso große Stücke, wie die Filets schneiden. Die Zwiebeln enthäuten, vierteln und dann Lagen von den Vierteln nehmen. Je nachdem, wie viel Zwiebeln man auf dem Spieß haben möchte.
- ▶ Den durchwachsenen Speck ebenfalls in Scheiben von der Größe der Paprika schneiden.
- ▶ Wenn man Holzspieße verwendet, sollte man sie vorher gut wässern. Dann bleibt das Fleisch nicht daran hängen.
- ▶ Nun geht es ans Aufziehen. Wie bei einer Perlenkette: zuerst Schweinefilet, dann Paprika, Zwiebel, Speck, Paprika (Farbe sollte sich abwechseln) und wieder Schweinefilet. Abschließen tun wir mit Schweinefilet.
- ▶ Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße von allen Seiten schön anbraten und vorsichtig durchgaren.

Wassermelone-Feta-Salat

- ▶ Zuerst die schönste Wassermelone aussuchen, kaufen und nach Hause bringen. Anschließend die Melone aufschneiden und das Fruchtfleisch aushöhlen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch dann in gleich große Würfel schneiden und in einem Sieb etwas abtropfen lassen.
- ▶ Den Feta aus der Packung nehmen und ebenfalls etwas abtropfen lassen. Während die Melone und der Feta abtropfen, das Dressing vorbereiten. Dazu den Essig in eine Schale gebe, mit etwas Salz würzen und kräftig rühren. Nun nach und nach das Olivenöl einrühren. Anschließend die Limette andrücken, aufschneiden und den Saft zum Dressing geben. Zum Schluss den Honig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Die abgetropfte Wassermelone in eine Schüssel geben. Den Feta zusammen mit dem Dressing darüber geben und alles ordentlich vermischen. Zum Schluss den Wassermelone-Feta-Salat mit den Minzblättern dekorieren.

Grillkartoffeln

- ▶ Zuerst die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen und mit einer Bürste säubern.
- ▶ Anschließend in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln bedeckt sind.
- ▶ Das Salz hinzufügen, dann zum Kochen bringen und in etwa 15-20 Minuten garen. Danach abgießen und die Kartoffeln gar sind.
- ▶ Danach das Wasser abseihen und die Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen. Danach jede Kartoffel längs halbieren.
- ▶ Eine Grillschale (oder eine Grillpfanne) mit etwas Olivenöl bestreichen, die Kartoffeln darauf verteilen und von beiden Seiten knusprig grillen.
- ▶ Die Grillkartoffeln danach mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Dip

- ▶ Knoblauch klein hacken.
- ▶ Getrocknete Tomaten mit dem Öl aus dem Glas, Feta, Knoblauch und Frischkäse mit einem Pürierstab pürieren. Alles mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

Gegrillte Ananas mit Vanille

- ▶ Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in gefällige Stückchen schneiden. In kleine Päckchen aus Alufolie geben und mit einem kleinen Stückchen Butter, etwas braunem Zucker und nach Belieben etwas braunem Rum vermischen.
- ▶ Die Päckchen verschließen und auf dem Grill langsam garziehen lassen.
- ▶ Ggf. mit etwas Vanilleeis servieren.