**kochwerkstatt**

Rezepte zum Kochabend:

**BBQ**

**– Grillevent in Langs Garten**

mit Michael Greene / Die Köche

In herzlicher Zusammenarbeit

& fachmännischer Unterstützung mit:



Lang - Küchen & Accessoires

Eberstädterstraße 48

64319 Pfungstadt

Tel: 06157-990211

www.lang-kuechen.de

**Mojito**

**Zutaten:**

2,5 cl frischer Limettensaft

3 EL Rohrzucker (Weiß)

5 Eiswürfel (Cracked)

5 cl Rum, weiß

4 cl Sodawasser (Mineralwasser)

6-8 Blätter Minze

**Zubereitung:**

Limettensaft in ein Longdrink Glas geben. Rohrzucker und Minzblätter hinzugeben und alles umrühren. Rum zufügen. Den Longdrink etwas stehen lassen. Nach einigen Minuten mit dem Eis und Sodawasser auffüllen.

**Brasilianischer Fischtopf mit Kokos und Chili**

**Zutaten:**

3 Zwiebeln (ca. 150 g)

4 Knoblauchzehen

3 Paprikaschoten (je 1 kleine gelbe, rote, grüne; à ca. 125 g)

5 Tomaten (ca. 400 g)

2 rote Chilischoten

1 Stange Staudensellerie (ca. 50 g)

2 EL Öl

Salz

Pfeffer

1 Stück Ingwer nach Belieben

200 ml Kokosmilch

1 L Fischfond

1 EL gemahlener Kreuzkümmel

1 Limette

1 Bund Koriander

400 g weißes Fischfilet (Seeteufel, Kabeljau oder Heilbutt)

2 Stück Miesmuschel

1 Bund Frühlingszwiebeln nach Belieben

200 g Garnelen (ohne Kopf und Schale)

**Zubereitung:**

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen. Paprika in 1 cm große Würfel schneiden.

Tomaten waschen, die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten vierteln und entkernen.

Chilischoten waschen, längs halbieren und entkernen. Chilischoten fein hacken.

Staudensellerie waschen, putzen und gegebenenfalls entfädeln, in Würfel schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika- und Selleriewürfel darin bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten unter Rühren andünsten. Tomaten und Chili zugeben und 1 Minute dünsten. Salzen und pfeffern. Ingwer nach Belieben fein hacken und zugeben.

Kokosmilch und Fischbrühe zugießen, mit Kreuzkümmel würzen und aufkochen. 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Inzwischen aus der Limette 3 EL Saft auspressen. Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Den Fisch trockentupfen und in große Stücke schneiden. Nach Belieben Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Garnelen in den Topf geben, dann die Fischstücke und die Muscheln zugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt in 5 Minuten garziehen lassen. Den Eintopf mit Limettensaft würzen und Koriander bestreuen. Frühlingszwiebeln gegebenenfalls separat zum Eintopf reichen.

**Brunnenkresse Radieschen Salat**

**Zutaten:**

400 g Brunnenkresse

8 Radieschen

4 EL Weißweinessig

1 EL Zitronensaft

1 TL scharfer Senf

1 TL Honig

6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Für den Salat die Kresse waschen, putzen und gut abtropfen lassen (oder schleudern). Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der Brunnenkresse auf Schüsseln verteilen.

Den Essig mit dem Zitronensaft, Senf, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils ein wenig auf die Teller träufeln, den Rest über den Salat gießen.

**Mexikanischer Salat**

**Zutaten:**

212 g Mais (aus der Dose)

212 g Kidneybohnen (aus der Dose)

4 Tomaten (ca. 320 g)

1 Zwiebel

1 Römersalat

¼ Bund Rucola (ca. 20 g)

½ Bund Koriander und etwas zum Garnieren

½ Limetten

1 EL Rotweinessig

1 Msp. Kreuzkümmel

Salz

Pfeffer

Zucker

3 EL Olivenöl

1 Avocado

**Zubereitung:**

Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze herausschneiden. Tomaten entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Salate putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Koriander waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Einige beiseitelegen, den Rest fein hacken. Limette auspressen. Koriander, 1 EL Limettensaft, Essig, Kreuzkümmelpulver, Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker glattrühren. 3 EL Öl unterschlagen.

Avocado halbieren und den Stein entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Spalten schneiden.

Salat mit Mais, Zwiebelwürfeln, Tomaten und 2/3 der Sauce mischen.

Salat auf Teller anrichten und die Avocadospalten darauf verteilen, mit restlicher Sauce beträufeln.

**Baguette**

**Bärlauchbutter**

**Zutaten:**

250 g Butter

Salz

1 Knoblauchzehe frisch

20g Bärlauch

**Zubereitung:**

Ein Paket Butter halbieren und eine Hälfte in eine Schüssel geben. Am besten lässt sich die Butter bei Zimmertemperatur verarbeiten. Mit Salz und frisch gepresstem Knoblauch würzen. Butter mit einer Gabel zerdrücken und gut durchmischen. Knoblauchbutter ca. 1-2 cm dick als längliches Rechteck auf ein Stück Backpapier streichen. Die zweite Hälfte der Butter in die Schüssel geben und salzen. Klein geschnittenen frischen Bärlauch zufügen und mit der Gabel gut zerdrücken, oder kurz mit dem Pürierstab pürieren. Bärlauch Butter ca. 1-2 cm dick auf die Knoblauchbutter streichen. Mit Hilfe vom Backpapier die Butter zu einer länglichen Rolle aufrollen. In den Kühlschrank legen, bis die Butter fest genug ist, um sie in etwas dickere Scheiben schneiden zu können.

**Chilibutter**

**Zutaten:**

250g Butter

2-3 EL Akazienhonig

1 Chilischote

Salz

**Zubereitung:**

Weiche Butter in eine Schüssel füllen, Akazienhonig oder einen anderen dünnflüssigen Honig zufügen und mit einer Gabel unterkneten. Eine rote Chilischote der Länge nach halbieren, die weißen Kerne und Häute entfernen und die Chili in feine Würfel schneiden. Die Chili - Butter mit Salz würzen und mit einem Esslöffel auf ein Stück Alufolie setzen. Die Alufolie zusammenwickeln und die Chili Butter dabei zu einer Rolle formen. Die Chili - Butter für ca. 30 Minuten in das Eisfach oder den Gefrierschrank legen.

**Schalottenbutter**

**Zutaten:**

2 Schalotten

Knoblauch

20g Butter

Pfeffer, Salz

120 g Butter

1 EL Petersilie

**Zubereitung:**

Eine kleine Schalotte und eine kleine Knoblauchzehe pellen und mit einem scharfen Küchenmesser in möglichst feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 20 g Butter auslassen und die Schalottenwürfel und Knoblauch darin glasig dünsten. Wenn die Schalotten leicht Farbe bekommen haben mit Pfeffer und Salz kräftig würzen Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

120 g weiche Butter (Zimmertemperatur) in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Petersilie fein hacken und mit der Butter mischen. Die abgekühlten Schalotten sorgfältig mit der Butter mischen und evtl. noch einmal mit etwas Salz nachwürzen. Die Butter auf ein etwas größeres Stück Alufolie geben und zu einer Rolle formen. Die Schalotten-Butter in der Alufolie fest einwickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

**Pico de Gallo (Salsa)**

**Zutaten:**

3 Tomaten

1 Zwiebel (mittel)

1/2 Bund Koriander (gehackt)

1-2 Limetten

1/2 TL Knoblauch (gehackt)

1 TL Salz

2 Chilischoten (fein gehackt )

**Zubereitung:**

Für die Pico de Gallo – Salsa die Tomaten und den Koriander waschen und die Kräuter gut abschütteln. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, Zwiebel, Koriander und Chilischoten hacken.

Nun alles in eine Schüssel geben und mit Salz, Knoblauch und dem Saft von 1-2 Limetten vermischen. Gut durchrühren, eventuell noch im Kühlschrank etwas kalt stellen und kurz vor dem Verzehr die Tortilla damit bestreichen.

**Guacamole**

**Zutaten:**

2 sehr reife Avocados

1 große oder 2 kleine Limetten

1 kleine rote Zwiebel

2 – 3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer und Chili-Gewürz

2 Strauchtomaten

1 Chili-Schote

Petersilie / Koriander

2 EL Joghurt

**Zubereitung:**

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen so klein es geht hacken. Wer es schärfer möchte, kann hier auch eine Jalapeño oder Chilischote schneiden und hinzugeben.

Die Avocados halbieren, den Kern entnehmen und mit einem Löffel das gesamte grüne Fruchtfleisch herauskratzen (eventuelle braune Stellen entfernt man vorher).

Das Fleisch der Avocado zerdrücken, zu den Zwiebel- und Knoblauchstückchen geben und vermischen, so dass eine cremige Masse entsteht.

Sofort die Limette darüber zerdrücken, damit die Avocadopaste nicht braun wird.

Das Ganze jetzt noch mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und abgeschmecken.

**Bunte Gemüsespieße**

**Zutaten:**

1 Zucchini

1 Champignon

1 rote Paprikaschote

1 Zwiebel

4 Stiele Oregano, Rosmarin

6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

**Zubereitung:**

Zucchini waschen und putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchinischeiben je nach Größe halbieren. Champignon säubern. Paprika waschen, halbieren, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen, längs vierteln und in die einzelnen Zwiebelhäute zerlegen.

Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken und dicht nebeneinander in eine flache Schüssel legen.

Oregano waschen, trockenschütteln und Blättchen hacken. Öl mit Salz, Pfeffer und Oregano und Rosmarinzweigen verrühren.

Das Würzöl über die Gemüsespieße träufeln. Spieße zugedeckt ca. 1 Stunde marinieren, zwischendurch gelegentlich wenden.

Danach für ca. 5-6 Minuten in den Dampfgarer geben.

Spieße abtropfen lassen. Anschließend auf dem heißen Grill unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Minuten grillen.

**Süßkartoffel-Wedges mit Paprikasalsa**

**Zutaten:**

1 kg vorwiegend festkochende Süßkartoffeln

1 Zweig Rosmarin

3 EL Olivenöl

Meersalz

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln waschen, nach Belieben schälen und je nach Größe halbieren oder in Spalten schneiden. Mit 1-2 EL Öl vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen und währenddessen ab und zu wenden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken, zusammen mit etwas Salz während der letzten 5 Minuten über die Kartoffeln streuen.

**Kartoffel- Schafskäse- Päckchen**

**Zutaten:**

400g Kartoffeln

Pfeffer, Salz

Knoblauch

100g Schafskäse

1 El Mais

Rosmarinzweige

Öl

**Zubereitung:**

Alufolien in Vierecke reissen und auf den Tisch legen. Alufolie leicht mit Öl einpinseln. Kartoffeln an der unteren Seite gerade schneiden, so dass die Kartoffel gerade auf der Alufolie steht. Kartoffeln nun einschneiden, aber nicht durchschneiden. Salzen und auf die Folie legen.

Den Schafskäse in dünne Scheiben schneiden und in die Kartoffelzwischenräume stecken. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Mais und Rosmarin waschen, trocknen und über dem Schafskäse verteilen. Die Alufolie gut verschließen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°, mittlere Schiene in ca. 45-65 Min., abhängig von der Kartoffelsorte, gar backen. Zwischendurch mit einer Gabel prüfen, ob die Kartoffeln durch sind.

**Roastbeef mit Pesto- Füllung**

**– gegart auf dem Kugelgrill –**

**Zutaten:**

2 El Olivenöl

2 El Zitronensaft

Pfeffer, Salz

40g Knoblauch

350g Bärlauch

Parmesan

600-800 g Roastbeef

Olivenöl

**Zubereitung:**

Für die Bärlauch - Marinade zwei Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben. Eine Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zwei Esslöffel Zitronensaft mit dem Olivenöl verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Knoblauch pellen, zerdrücken und in die Marinade geben. Bärlauch putzen, waschen und in der Salatschleuder trocknen. Die dickeren Stiele entfernen. Die dünneren Stiele kann man mit verwenden. Bärlauch in feine Streifen schneiden und in die Marinade geben. Im Anschluss alles miteinander pürieren. Parmesan in kleine Stücke schneiden und nach belieben hinzufügen!

Fleisch damit füllen und Fleisch „zubinden“.

Den Fettrand vom Roastbeef mit einem scharfen Küchenmesser leicht einritzen und das Roastbeef außen mit Pfeffer und Salz einreiben. Einen Bräter auf den Herd stellen. Maiskeimöl oder ein anderes neutrales Speiseöl im Bräter erhitzen. Das Roastbeef ringsum auf hoher Temperatur kräftig anbraten. Das Roastbeef aus dem Bräter nehmen und auf den Kugelgrill (vorgeheizt auf 200°) legen. Den Deckel drauf legen. Den Braten in ca. 40 Minuten garen. Das fertig gegarte Roastbeef vom Grill heben und für einige Minuten in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

**Prosecco mit Zitronensorbet**

**Zutaten:**

4 unbehandelte Zitronen

2 unbehandelte Limetten

175 g Zucker

1 Blatt weiße Gelatine

4 cl weißer Rum

375 ml Prosecco

**Zubereitung**

Die Schale von 3 Zitronen und 1 Limette fein abreiben. Aus den Zitronen und Limetten 125 ml Saft auspressen. 500 ml Wasser mit Zucker, Zitrusschale und -saft einmal aufkochen, von der Kochstelle nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Zitrusfond durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und über Nacht kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 El Zitrusfond in einen Topf geben, erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Zitrusfond mischen und 20-25 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Sorbet aus der Maschine nehmen und ins Gefriergerät stellen. Kleine Kugeln mit dem Eisportionierer ausstechen, in Sektschalen geben und mit Prosecco und evtl. Rum auffüllen.