



WINTER PLANAI SCHLÄDMING LA FER GRILLEN

MIT **weber**



Steirische Fischsuppe à la Bouillabaisse

Zutaten für 8 Portionen:

Für die Suppe:

600 g	gemischte Fischfilets mit Haut ohne Gräten (z.B. Zander, Waller, Lachsforelle)
8	Stück Garnelen
400 g	kleine fest kochende Kartoffeln gewaschen und geschält
2	kleine Zwiebel
6	junge Knoblauchzehen
2	Stück Karotten
200 g	Sellerie
1	Stange Lauch, nur das Weiße
1	Stück Fenchel
300 g	Kirschtomaten
100 g	getrocknete Tomaten
5-6 EL	Olivöl
1 TL	Safranfäden
200 ml	Weißwein
1,2 l	Fischfond
	Gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Dill)
	Salz, Cayennepfeffer

1. Die Fischfilets und die Garnelen kalt waschen und trocken tupfen.
Die Filets in 8 Stücke schneiden. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze vorbereiten. Den Dutch Oven mit geschlossenem Deckel auf dem Grill kurz vorheizen.
2. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Spalten schneiden. Möhren und Sellerie schälen und würfeln. Lauch und Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten halbieren.
3. Das Öl im Dutch Oven erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Sellerie, Lauch und Fenchel darin offen bei direkter Hitze anbraten. Mit Safranfäden bestreuen und alles 4-5 Minuten garen. Die Kartoffeln dazugeben und alles mit Salz würzen und mit Weißwein ablöschen und ca. 10 Minuten langsam schmoren lassen.

4. Den Fond zugießen und die Suppe aufkochen. Dann beide Tomatensorten sowie die Fischfilets und die Garnelen hinzufügen. Dann noch 6-8 Minuten leise garen.
5. Die Bouillabaisse ohne Hitze im Dutch Oven noch 5-6 Minuten nachziehen lassen, anschließend mit Salz und Cayenne abschmecken. Mit Kräutern bestreut servieren.
6. Dazu passt ein Baguette, welches vorher mit Knoblauchöl bepinselt und auf dem Grill geröstet wird.

Tipp für das Grillen auf 1.900 m Höhe:

Nach jedem Gang legen wir vor dem Essen sieben Briketts pro Korb nach. Anschließend schließen wir den Deckel und öffnen die Lüfter vollständig.



Entenbrust, Paprika-Sterz mit gegrilltem Spitzkohl

Zutaten für 8 Portionen:

Für den Lack:

3 EL	Zuckerrübensirup
60 g	Honig
80 ml	Sojasoße
60 ml	Geflügelfond

Alle Zutaten in einen Topf geben und sirupartig einkochen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Für die Entenbrust:

4 Stk.	große Entenbrüste
	Thymian
	Salz

1. Den Grill auf 220°C vorheizen. Dabei einen Bereich mit direkter und einen mit indirekter Hitze einrichten.
2. Entenbrust auf Federn und Kielreste kontrollieren und diese ggf. entfernen. Die Fleischseite mit einem scharfen Messer von den Sehnen befreien. Die Hautseite rautenförmig mit dem Messer einritzen. Dabei nicht bis ins Fleisch schneiden.
3. Die Entenbrust zuerst von der Hautseite für ca. 3-4 Minuten bei direkter Hitze abgedeckt anbraten. Die Haut sollte eine schöne braune Farbe bekommen. Währenddessen die Fleischseite kräftig salzen.
4. Anschließend auf die Fleischseite drehen und die Hautseite mit dem Lack einstreichen. Bei indirekter Hitze abgedeckt für ca. 10-12 Minuten weiter grillen bis zur Kerntemperatur von ca. 60-62°C.



Für den Paprika-Sterz:

1	grüne Paprika	5 EL	Olivenöl
1	rote Paprika	700 g	Geflügelfond
1	rote Chilischote	150 g	Instant Polenta (Maisgries)
2	Schalotten	8	Eier
2	Knoblauchzehen		Salz, Chili aus der Mühle
50 g	geröstete Kürbiskerne		

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten. Die Paprika und die Chilischote vierteln und entkernen, waschen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln.
2. In einem gusseisernen Topf 1-2 EL Öl erhitzen und Paprika, Chili, Schalotten und Knoblauch darin offen bei direkter Hitze anbraten. Alles mit Geflügelfond aufgießen, anschließend mit geschlossenem Deckel bei direkter Hitze (180°C) aufkochen. Die Eier auf der Polenta schlagen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.
3. Die Polenta nach und nach einrieseln lassen und so lange rühren, bis sie cremig ist. Den Grilldeckel dabei immer wieder schließen. Zum Servieren Polenta mit Salz, Chili und übrigem Öl abschmecken und mit Kürbiskernen bestreuen.

Für den Gegrillten Spitzkohl:

1	Spitzkohl
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
8 EL	Teriyakisoße
2	Bio-Limette

Spitzkohl waschen, putzen und längs vierteln. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spitzkohlviertel auf dem Grillrost auf jeder Seite grillen. Vom Grill nehmen, mit Teriyakisoße marinieren und mit fein geriebener Limettenschale servieren. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Steirischer-Schokoladen-Brownie à la Dubai

Zutaten für etwa 8 Personen:

Für den Brownie:

400 g Zartbitter-Schokolade
300 g Butter
8 Eier (M)
100 g brauner Zucker
2 EL Mehl

Für die Kürbiskern-Kataifi-Masse:

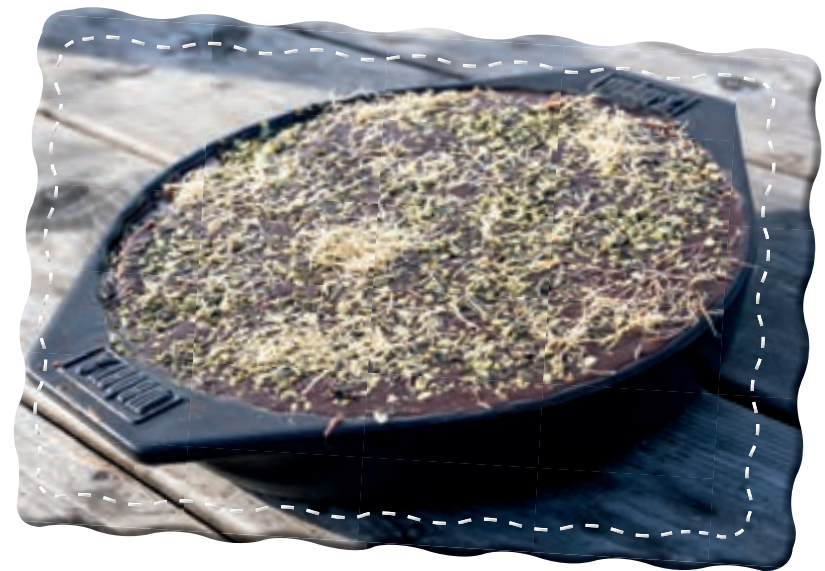
100 g weiße Schokolade
Ca. 100 g Kürbiskernpaste (100 g geschälte Kürbiskerne & 3-4 EL Kürbiskernöl)
Ca. 150 g Kataifi-Teig geröstet

Für die Glasur und Garnitur:

100 g Vollmilch-Schokolade
50 g Zartbitter-Schokolade
100 ml Sahne
30 g Butter
3-4 EL gehackte Kürbiskerne

1. Grill auf 160 °C vorheizen. Eine Grillform mit Butter ausstreichen. Schokolade grob hacken und mit Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker etwa 5 min. lang schaumig schlagen. Dann zuerst Mehl unter den Ei-Schaum rühren, danach die flüssige Schoko-Butter-Mischung untermischen. Teig in die Form füllen und auf dem Grill indirekt (am besten in einer umgedrehten Grillschale) etwa 20 Minuten backen. Anschließend den Brownie erkalten lassen.

2. Inzwischen weiße Schokolade klein hacken und in einer Schüssel schmelzen.
3. Daheim müsst ihr die Kürbiskernpaste selbst zubereiten. Kürbiskerne mit Öl in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab zu einer feinen Creme pürieren.
4. In einer Schüssel geröstete Teigfäden mit der flüssigen weißen Schokolade und der Kürbiscreme gründlich vermischen, gleichmäßig auf den Brownie streichen
5. Für die Glasur beide Schoko-Sorten klein hacken. Sahne mit Butter erhitzen. Gehackte Schokolade zufügen und darin schmelzen. Mix etwas abkühlen lassen. Glasur gleichmäßig über den bestrichenen Brownie gießen und fest werden lassen. Abschließend in kleine Stücke schneiden und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.





Wir wünschen viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause.