

SMOKELESS GRILL

Der Indoor Grill für jedes Wetter



Rezeptheft



Vorspeisen





Gegrillter Spargel in Speckmantel

- 900 g große Spargel, 12 bis 18 Stängel pro 400 g
- 100 g Speck in dünnen Scheiben
- geriebene Schale und Saft von 1 Orange
- 2 TL Dijon-Senf
- ¼ Tasse Olivenöl, extra-vergine
- Grobes Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 ½ TL fein gehackter frischer Thymian, grobes Meersalz

Die zähen Stängelenden des Spargels abschneiden. Die Speckscheiben ausrollen und sie auf einer Arbeitsfläche auslegen. Einen Spargelstängel leicht diagonal auf das untere Ende einer Scheibe legen und ihn einrollen, wobei der Stängel so viel wie möglich bedeckt, aber die Spitze noch sichtbar sein soll (wenn es sehr große Spargel sind, bleiben Ihnen vielleicht einige Speckscheiben für ein anderes Gericht übrig). Den eingerollten Spargel auf ein Tablett oder ein kleines Backpapier legen und den Vorgang mit den übrigen Spargeln wiederholen. Abdecken und 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen (dadurch haftet der Speck besser am Spargel). Den Grill auf HIGH vorheizen. In einer kleinen Schale die Orangenschale, den Saft und den Senf miteinander verrühren. Weiter rühren und langsam das Olivenöl einträufeln, bis es emulgiert ist und eine glatte Soße ergibt. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und beiseite stellen. Die Spargel auf den Grill legen und garen, gelegentlich umdrehen, bis sie zart sind und der Speck knusprig ist, etwa 4 bis 6 Minuten. Sollte der Speck zu stark bräunen, bevor die Spargel durch sind, die Stängel auf einen kühleren Teil des Grills legen. Die Orangensoße nochmals umrühren und die Hälfte davon auf einen Servierteller gießen. Die Hälfte des gehackten Thymians darauf streuen und dann die Spargel darauflegen. Die verbliebene Orangensoße darauf träufeln und den übrigen Thymian darüber streuen. Mit einem kleinen Schälchen grobem Meersalz zum Eintunken servieren.

Hühnchenspieße mit Erdnussoße

- ¼ Tasse glatte Erdnussbutter, vorzugsweise naturbelassen
- 3 EL Mangochutney
- 2 EL frisch gepresster Limettensaft
- 2 EL Sojasoße
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- ¼ TL rote Pfefferflocken
- Grobes Salz und gemahlener Pfeffer
- 680 g Hähnchenbrüste ohne Knochen und Haut, in 1 cm breite Streifen geschnitten
- 1 EL Pflanzenöl
- frischer Koriander zum Garnieren (optional)

Zubereitung der Soße: Erdnussbutter, Chutney, Limettensaft, 1 EL Sojasoße, Knoblauch, Pfefferflocken, ¼ TL Salz und ¼ Tasse Wasser in einen Mixer geben; mischen, bis eine glatte Soße entsteht. Beiseite stellen.

Jedes Hühnchenstück auf einen Spieß stecken (die Stücke dabei leicht falten, damit die Spieße durch das Fleisch hindurchgehen). Die Hühnchenspieße auf einen flachen Teller legen; mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl und dem verbliebenen Esslöffel Sojasoße beträufeln und wenden, damit sie rundum damit in Berührung kommen.

Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Hühnchenspieße grillen, bis sie durch sind, etwa 3 Minuten pro Seite. Auf eine Servierplatte legen; nach Geschmack mit Koriander garnieren. Mit Chutney-Soße servieren.

Hinweis: Sie brauchen für dieses Gericht 12 Metall- oder Holzspieße; die Holzspieße vor Gebrauch gründlich in Wasser einweichen, damit sie nicht am Grill angesengt werden.

TIPP: Livingston Smokeless 4-in-1 Grillspieß
Perfekt für die Zubereitung von Grillspießen jeder Art.



Gegrillte Avocado

- 2 reife, frische Hass-Avocados, entkernt und geschält
- 2 EL frischer Limetten- oder Zitronensaft
- Meersalz nach Geschmack
- frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- **optionales Topping:** ½ Tasse frisch gehackte Tomaten, Pico de gallo oder Ihre bevorzugte Soße
- **optionales Topping:** Büffel-Mozzarella in Scheiben oder zerkrümelter Feta-Käse als Garnierung
- **optionales Topping:** frisch gehacktes Basilikum oder Koriander zum Garnieren

Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Avocado in zwei Hälften schneiden und den Kern mit einem Löffel entfernen. Mit frischem Limetten- oder Zitronensaft beträufeln und leicht mit Olivenöl einpinseln. Vorsichtig 2-3 Minuten lang mit der Schnittseite nach unten auf den Grill legen, bzw. bis sie leicht angeschmort sind. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Optional: mit frisch gehacktem Gemüse oder mit Ihrer bevorzugten Soße füllen.

Süß gegrillte Sriracha-Flügel

Für die Soße:

- 12 Hähnchenflügel (etwa 1400 g)
- 1 EL Rapsöl
- 2 TL gemahlener Koriander
- ½ TL Knoblauchsatz
- ¼ TL Pfeffer
- ¼ Tasse Butter in Würfeln
- ½ Tasse Orangensaft
- ⅓ Tasse Sriracha asiatische scharfe Chilisoße
- 3 EL Honig
- 2 EL Limettensaft
- ¼ Tasse gehackter frischer Rosmarin

Die Hähnchenflügel in eine große Schüssel geben. Öl, Koriander, Knoblauchsatz und Pfeffer mischen, zu den Flügeln geben und schütteln, damit die Flügel damit bedeckt werden. Abgedeckt 2 Stunden lang oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Für die Soße in einer kleinen Pfanne Butter schmelzen. Orangensaft, Chilisoße, Honig und Limettensaft einrühren, bis diese vermischt sind. Die Flügel auf HIGH 15-18 Minuten lang grillen, bzw. bis der Saft klar abrinnt, gelegentlich umdrehen; während der letzten 5 Minuten des Grillens mit etwas Soße einpinseln. Die Hühnerflügel in eine große Schüssel geben; die übrige Soße darüber gießen und das Ganze schütteln, sodass die Flügel bedeckt sind. Mit Koriander bestreuen.





Würzige Erdnuss-Hähnchenspieße

Zutaten: Für 8 Portionen

- ¼ Tasse fettreduzierte cremige Erdnussbutter
- 3 EL Sojasoße mit reduziertem Salzgehalt
- Meersalz nach Geschmack
- 4 ½ TL Zitronensaft
- 1 EL brauner Zucker
- 1 ½ TL gemahlener Koriander

- 1 TL gemahlener Kümmel
- ¾ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- ¼ bis ½ TL Cayennepeffer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- Ca. 500 Gramm ganze Hähnchenbrüste ohne Knochen und Haut, in 2 cm große Würfel geschnitten

Die ersten 10 Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. 3 EL Marinade für die Soße beiseitestellen. Die übrige Marinade in einen großen, wieder verschließbaren Plastikbeutel gießen; Zwiebel und Hühnchen hinzugeben. Den Beutel verschließen und schwenken, damit die Stücke bedeckt werden; über Nacht in den Kühlschrank geben. Die Soße abdecken und kühl stellen. Die Marinade abgießen und weggleeren. Die Hühnchenbrüste auf vier Metall- oder eingeweichte Holzspieße stecken. Mit einer Zange mit langem Griff ein Stück Küchenrolle mit Speiseöl befeuchten und den Grillrost leicht einfetten. Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Hühnchenstücke 4-5 Minuten auf jeder Seite grillen, bzw. bis sie nicht mehr rosa sind. Vor dem Servieren mit der beiseite gestellten Soße einpinseln.

TIPP: Livingston Smokeless 4-in-1 Grillspieß

Perfekt für die Zubereitung von Grillspießen jeder Art.

Pikante Flügel vom Grill

- Ca. 3500 g Hähnchenflügel
- 1 Tasse scharfe Louisiana-Soße (oder eine andere scharfe Soße)
- ¼ Tasse Butter in Würfeln
- 1 EL Apfelessig
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- ⅓ Tasse Zucker
- Grobes Salz und gemahlener Pfeffer
- ½ Tasse italienische Gewürze
- ¼ Tasse getrockneter Rosmarin, zerkrümelt
- ¼ Tasse Paprika
- ¼ Tasse Chilipulver
- ¼ Tasse Pfeffer
- 2 TL Cayennepeffer
- 1 Tasse Blauschimmelkäse-Salatdressing
- ½ Tasse Ranch-Salatdressing
- Selleriestangen

Die Hähnchenflügel in drei Teile schneiden; die Flügelspitzen wegwerfen. Die Flügel beiseitestellen.

In einen kleinen Topf braunen Zucker, scharfe Soße, Butter und Essig zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, ohne Deckel 6-8 Minuten lang köcheln lassen, bis die Butter geschmolzen und die Soße ganz heiß ist. Abkühlen lassen.

In einem wiederverschließbaren Beutel Zucker und Gewürze mischen. Die Hähnchenflügelstücke dazu geben; den Beutel verschließen und schwenken, damit die Stücke gleichmäßig überzogen werden.

Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Flügel 35-45 Minuten lang grillen, bzw. bis der Saft klar abrinnt, gelegentlich umdrehen und mit etwas Soße einpinseln.

In einer kleinen Schale Blauschimmelkäse und Ranch-Salatdressing mischen; mit den Hähnchenflügeln und Stangensellerie servieren.

Hauptgerichte





Gegrillte Lammkoteletts

- 2 große Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 EL frische Rosmarinblätter
- 1 TL frische Thymianblätter
- eine Prise Cayennepfeffer
- grobes Meersalz
- 2 EL Olivenöl, extra-vergine
- 6 Lammkoteletts, etwa 2 cm dick

Den Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Cayennepfeffer und Salz in einen Mixer mit einer Metallklinge geben. Mixen, bis das Ganze vermengt ist. Olivenöl hinzugießen und das Ganze zu einer Paste mixen. Die Paste auf beiden Seiten der Lammkoteletts einreiben und sie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Die Koteletts aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen, das dauert etwa 20 Minuten. Den Grill auf HIGH aufheizen, die Koteletts auflegen und etwa 2 Minuten scharf anbraten. Die Koteletts umdrehen und sie für halbgar weitere 3 Minuten, für medium 3 ½ Minuten lang garen lassen.

Hawaiianische Hühnerspieße

- 3 EL Sojasoße
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Sherry
- 1 EL Sesamöl
- ¼ TL gemahlener Ingwer
- ¼ TL Knoblauchpulver
- 8 Hähnchenbrusthälften ohne Knochen und Haut, in 5 cm große Stücke geschnitten
- Ca. 500 g Ananasstückchen aus der Dose, abgetropft, oder vorzugsweise frisch geschnittene Stücke

In einem flachen Glasteller die Sojasoße, braunen Zucker, Sherry, Sesamöl, Ingwer und Knoblauchpulver mischen. Die Hühnerstücke und die Ananasstücke in der Marinade umrühren, bis sie gut befeuchtet sind. Zudecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Hühnerstücke und die Ananasstücke abwechselnd auf Spieße stecken. 15 bis 20 Minuten lang grillen, bzw. bis der Saft von den Hühnerstücken klar abbrinnt, gelegentlich umdrehen.

TIPP: Livington Smokeless 4-in-1 Grillspieß
Perfekt für die Zubereitung von Grillspießen jeder Art.



Pfeffer-Entrecôte

- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Paprika
- 2 TL getrockneter gemahlener Thymian
- 2 TL getrockneter gemahlener Oregano
- 1 ½ TL grobes Salz
- 1 ½ TL Pfeffer
- 1 TL Zitronenpfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL zerdrückte rote Pfefferflocken
- 4 Rind-Entrecôtes/Rib Eye Steaks (ca 40 mm dick und jeweils 220 g)

Alle Gewürze miteinander mischen. Über die Steaks streuen und die Mischung an beiden Seiten eindrücken, damit sie besser haftet. Zudecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde, oder bis zu 24 Stunden kaltstellen. Die Steaks herausnehmen; mit Küchenrolle abtupfen, um Feuchtigkeit von der Oberfläche zu entfernen, wobei darauf zu achten ist, so viel Knoblauchmischung wie möglich auf den Steaks zu lassen. Falls gewünscht, zusätzlich mit grobem Salz bestreuen. Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Steaks grillen, gelegentlich umdrehen. Grillen, bis das Fleisch den gewünschten Garzustand erreicht. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten lang rasten lassen. Auf einen warmen Servierteller legen; quer zu den Fasern in dicke Scheiben schneiden.

Rindfleisch, Pilze und Kabobs von roten Paprikaschoten

- 1 Flasche (ca 220 g) französisches oder russisches Salatdressing
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Worcestershire-Soße
- ¼ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL Pfeffer
- Ca 500 g Rinderlendensteak, in 4 cm Würfel geschnitten
- 2 süße rote Paprika, in Stücke geschnitten
- 8 mittlere frische Pilze
- 1 große Zwiebel, geviertelt, optional

Die ersten fünf Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Hälfte der Marinade in einen großen, wieder verschließbaren Plastikbeutel geben. Das Rindfleisch dazu geben; den Beutel verschließen und schwenken, um das Fleisch zu befeuchten. 8 Stunden lang oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die übrige Marinade abdecken und kühl stellen. Das Rindfleisch abtropfen lassen und die Marinade im Beutel weg leeren. Das Rindfleisch und das Gemüse abwechselnd auf Metall- oder eingeweichte Holzspieße stecken. Auf HIGH 10-15 Minuten lang grillen, oder bis das Rindfleisch den gewünschten Garzustand erreicht und das Gemüse weich ist, gelegentlich umdrehen und häufig mit der übrigen Marinade einstreichen.

Gegrillte Schweinefilets

- ⅓ Tasse Honig
- ⅓ Tasse Sojasoße mit reduziertem Salzgehalt
- ⅓ Tasse Teriyaki-Soße
- ¼ TL Knoblauchpulver
- 3 EL brauner Zucker
- 1 EL frische Ingwerwurzel, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 4 TL Ketchup
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL gemahlener Zimt
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 2 Schweinefilets (etwa je 450 g)

Die ersten 10 Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Die Hälfte der Marinade in einen großen, wieder verschließbaren Plastikbeutel geben; die Schweinefilets dazu geben. Den Beutel verschließen und schwenken, damit die Stücke bedeckt werden; 8 Stunden bzw. über Nacht in den Kühlschrank geben, gelegentlich umdrehen. Die übrige Marinade abdecken und kühl stellen. Die Marinade vom Fleisch abtropfen lassen und weg leeren. Mit Alufolie bedeckt auf HIGH 20-35 Minuten grillen, oder bis Ihr Thermometer 62° C anzeigt, gelegentlich umdrehen und mit der aufbehaltenen Marinade einstreichen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten lang stehen lassen.





Gegrillte Hähnchenschenkel nach Südstaatenart

- 6 - 8 Hähnchenschenkel
- 2 EL Olivenöl
- Geflügelgewürz oder bevorzugte Gewürzmischung
- Rosa Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Gewürze mit Salz und Pfeffer zum Einreiben mischen. In einen verschließbaren Plastikbeutel geben. Die Hähnchenschenkel abspülen und trocken tupfen. Die Hähnchenschenkel in eine Schale geben und mit Olivenöl beträufeln, ungefähr 2-3 Esslöffel. In den Beutel geben und schütteln. Aus dem Beutel herausnehmen und auf den Grill legen. 20-25 Minuten grillen, oder bis sie knusprig sind, nach Bedarf umdrehen.

Barbecue-Rippchen vom Grill

- 8 EL brauner Zucker (1/2 Tasse)
- 3 TL grobes Salz
- 1 EL Chilipulver
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 x Rippchen

Den Grill auf LOW vorheizen.

Die Rippchen vorbereiten. Die Innenhaut entfernen und auf Knochensplitter prüfen. Die trockenen Zutaten vermengen. Mit etwa 1/2 Tasse trockener Gewürzmischung einreiben. Die Gewürzmischung idealerweise direkt vor dem Grillen aufgetragen, oder am Tag davor. Die Rippchen 3 Stunden lang grillen, locker mit Alufolie bedecken. Umdrehen, sobald sie halb durch sind.





Gebrillte Cheeseburger

Geben Sie einfach alles hinzu, was Sie gerne in Ihrer Burgermischung hätten. Hier einige Würzvorschläge:

- Frische oder getrocknete Kräuter und Gewürze
- Getrocknete oder frische gehackte Zwiebel und Knoblauch
- Gewürzmischungen für Suppen oder Salatdressings
- Ihr Lieblingskäse, etwa Blauschimmelkäse, Ziegenkäse, Gorgonzola, Feta, Stilton, Cheddar, oder Pepper Jack
- Fertigsoßen, wie etwa BBQ-Soße, Sojasoße, Teriyaki-Soße, Worcestershire-Soße, scharfe Pfeffersoße, Hoisin-Soße, Pflaumensoße, Austernsoße, Salsa oder Salatdressing. Andere Zutaten wie Oliven, Kapern, gehackte Tomaten, gewürfelte Chili, Speckwürfel, oder gehackter Schinken.

Verwenden Sie Rindfleisch, das nicht magerer als 85% ist. Fleisch mit einem höheren Fettgehalt wird saftiger und geschmackvoller sein. Denken Sie daran, Laibchen aus Fleisch mit höherem Fettgehalt schrumpfen beim Kochen stärker. Wenn Sie in einem Lebensmittelladen oder bei einem Fleischer einkaufen, die Ihr eigenes Hackfleisch herstellen, wählen Sie grobes Hackfleisch für saftigere Burger mit einer angenehmeren Textur. Für Hühner- und Putenhackfleisch-Burger geben Sie zur Mischung etwas Olivenöl hinzu.

Achtung: Fleisch mit höherem Fettgehalt wird beim Grillen etwas rauchen!

Unsere Burger-Tipps:

Warten Sie mit dem Salz! Geben Sie kein Salz in die Mischung, insbesondere, wenn Sie die Laibchen nicht gleich grillen wollen. Salz entzieht dem Fleisch Feuchtigkeit, wodurch Sie trockene Burger bekommen. Bestreuen Sie stattdessen jeden Burger mit Salz, unmittelbar bevor Sie ihn auf den Grill legen. **Kneten Sie nicht zu viel durch.** Kneten Sie nur leicht, wenn Sie Gewürze in das Hackfleisch mischen. Wenn Sie sie zu sehr kneten, werden Ihre Burger zu dicht und schwer.

Lassen Sie die Gewürze sich mischen. Lassen Sie die Fleischmischung (oder die Laibchen) mehrere Stunden im Kühlschrank, damit die Gewürze durchziehen können. Befeuchten Sie Ihre Hände zum Formen der Laibchen ein wenig, damit das Fleisch nicht an ihnen klebt. Wenn Sie die Laibchen schon im Voraus machen, stapeln Sie sie auf einem Teller mit Wachspapier voneinander getrennt und decken Sie sie mit einer Plastikfolie ab, bevor Sie sie in den Kühlschrank geben. **Formen Sie ein gutes Laibchen.** Formen Sie die Laibchen nicht zu dick und nicht zu dünn. Ein 2 cm hohes Laibchen ist ideal. Damit die Laibchen nicht in der Mitte anschwellen, drücken Sie in die Mitte kleine Dellen. **Drücken Sie nicht mit der Spatel auf die Burger und drehen Sie sie NUR einmal um! Burger richtig Garen.** Garen Sie Hackfleisch auf eine Innentemperatur von 71° C (76° C für Geflügel).

Gebrillte Wildsteaks

In einer Schüssel Worcestershire-Soße, Sojasoße, Limettensaft, Zwiebel, rote Pfefferflocken, trockenen Senf, Salz, Thymian, schwarzen Pfeffer, Knoblauch und scharfe Pfeffersoße verquirlen; in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel gießen. Die Wildsteaks hinzugeben, sie mit Marinade überziehen, die überschüssige Luft aus dem Beutel pressen und ihn verschließen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Den Grill auf HIGH vorheizen. Das Wild aus der Marinade nehmen und überschüssige Marinade abschütten. Die restliche Marinade weggleeren. Die Steaks garen, bis sie fest sind, heiß in der Mitte, und bis sie sich eben von rosa zu grau verfärben, etwa 5 Minuten pro Seite.

- ¼ Tasse Worcestershire-Soße
- 2 EL Sojasoße
- Saft von ½ Limette
- 1 EL getrocknete Röstzwiebel
- 1 TL rote Pfefferflocken
- 1 TL trockener Senf
- ½ TL grobes Salz
- ¼ TL Thymian
- ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ TL getrockneter gehackter Knoblauch
- 3 Spritzer scharfe Pfeffersoße (wie Tabasco®), oder nach Geschmack
- 2 Wildsteaks (je ca. 110 g)



Fischgerichte

Gegrillter Lachs mit Dill und Zitrone

- ¼ Tasse Olivenöl, extra-vergine
- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft
- frischer Dill
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- ⅛ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 4 Lachsfilets (je ca. 170 g)
- grobes Salz
- Zitronenspalten, Dillzweige zum Garnieren

In einer großen flachen Schüssel Öl, Zitronensaft, Dill, Knoblauch und Pfeffer verrühren. Den Fisch in die Marinade geben und wenden, sodass er bedeckt ist; mit Plastikfolie abdecken und 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen. Den Grill auf HIGH aufheizen. Den Fisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Auf den Grill legen und mit Salz würzen. Grillen, bis er leicht gebräunt ist und knusprig zu werden beginnt. Die Filets vorsichtig wenden und garen, bis sie durch sind (die Mitte ist dann undurchsichtig), 5 bis 6 Minuten. Falls gewünscht mit Dill und Zitronenspalten garnieren. Heiß oder bei Zimmertemperatur servieren.

Gegrillte New England Meeresfrüchte

- 2 EL Butter, Zimmertemperatur
- 2 EL fein gehackter frischer Dill, und etwas zusätzlicher Dill zum Garnieren
- 1 kleine Knoblauchzehe, gehackt
- Grobes Salz und gemahlener Pfeffer
- 220 g rote Frühkartoffeln, gereinigt und in dünnen Scheiben
- 500 g Kabeljaufilet ohne Haut, in vier gleiche Stücke geschnitten
- Ca. 220 g tiefgefrorene rohe mittlere Garnelen (geschält und ausgenommen), aufgetaut
- 2 Maiskolben, geviertelt
- ¼ TL Pfeffer
- 1 Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten

Den Grill auf HIGH vorheizen. In einer kleinen Schüssel Butter, Dill und Knoblauch vermengen; mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen. Vier Quadrate strapazierfähige Alufolie zu 35 cm in der Hälfte falten, sodass sie 4 Rechtecke bilden. Zusammenstellen der Pakete: Auf eine Hälfte von jedem der vier gefalteten Stücke Alufolie gleichmäßig verteilt eine Schicht Kartoffeln auflegen, dann den Kabeljau darauflegen und dann die Garnelen. 2 Maiskolbenstücke an der Seite auflegen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Einen Klumpen der Buttermischung und zwei Zitronenscheiben hinzugeben. Die Folie über die Zutaten falten und die Kanten fest zusammendrücken, um sie dicht zu verschließen. Die Päckchen mit der Kartoffelschicht unten auf den Grill legen. Die Pakete ca 12–14 Minuten garen, indem man sie gelegentlich dreht (aber nicht wendet), bis der Fisch gerade durch ist und die Kartoffeln weich sind. Vom Grill nehmen. Die Päckchen öffnen und den Inhalt in Servierschalen geben. Mit Dillzweigen garnieren und mit Gebäck servieren.

Gegrillte Muscheln mit Kräuterbutter

- ½ Tasse (1 Block) ungesalzene Butter, Zimmertemperatur
- 1 EL gehackte flachblättrige Petersilie
- 1 EL gehackter frischer Dill
- 1 EL gehackte Frühlingszwiebel
- 1 EL frischer Zitronensaft
- Grobes Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 24 Venusmuscheln, gesäubert
- Zitronenspalten

Die ersten 5 Zutaten in einer mittleren Schüssel gut vermengen. Die Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Muscheln auf den Grill legen und locker mit Alufolie bedecken. Grillen, bis sich die Muscheln gerade öffnen, 6–8 Minuten (Muscheln, die sich nicht öffnen, wegwerfen). Mit einer Zange auf eine Servierplatte legen, dabei darauf achten, so viel Saft wie möglich in den Schalen zu behalten. Auf die Muscheln etwas Kräuterbutter geben; stehen lassen, bis die Butter schmilzt. Warm mit Zitronenspalten daneben servieren, die man über den Muscheln ausdrückt.





Gegrillte marinierte Jakobsmuscheln

- ¼ Tasse Ananassaft
- ½ Tasse Sojasoße
- 1 EL frische Ingwerwurzel, gerieben
- 1 Limette, nur Schale und Saft
- 24 große Jakobsmuscheln
- 3 EL Sesamsamen
- Limettenspalten zum Garnieren

In einem flachen Teller den Ananassaft, die Sojasoße, den Ingwer, die Limettenschale und den Limettensaft vermengen. Die Jakobsmuscheln zugeben, und mit der Marinade vermischen, dann 30 bis 40 Minuten lang beiseitestellen. Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Sesamsamen in einer kleinen Pfanne etwa 4 Minuten lang auf mittlerer Hitze anrösten. Die Jakobsmuscheln auf vier Metallspieße stecken und sie so platzieren, dass die flachen Flächen aufliegen. Mit einmal Umdrehen grillen, bis die Jakobsmuscheln leicht gebräunt und nicht mehr durchscheinend sind, etwa 2 bis 3 Minuten pro Seite. Mit Sesamsamen bestreuen und mit Limettenspalten garnieren und servieren.

Karibische Shrimp-Spieße

- 450 g große Garnelen, geschält und ausgenommen
- 2 große rote Paprika (entkernt), in 24 Stücke (zu je ca. 4 cm) geschnitten
- 2 EL dunkler Rum
- 1 EL Olivenöl, und etwas mehr zum Grillen
- 1 ½ TL Currypulver (vorzugsweise Madras)
- ¼ TL gemahlener Piment
- ⅛ bis ¼ TL Cayennepfeffer
- grobes Salz

Den Grill auf HIGH vorheizen. Abwechselnd 4 Garnelen und 3 Paprikastücke auf jeden Spieß stecken. Die Spieße auf einen nicht metallischen Teller auflegen. In einer kleinen Schüssel Rum, Öl, Currypulver, Piment und Cayennepfeffer vermengen. Die Marinade über die Spieße gießen und diese zum Marinieren wenden. 5 Minuten lang stehen lassen. Mit Salz würzen. Die Spieße auf den Grill legen und garen, bis die Eindrücke des Grillrosts sichtbar und die Garnelen überall undurchsichtig sind, 2 bis 3 Minuten pro Seite. Nach Geschmack nochmals mit Salz würzen. Mit beliebigen Soßen servieren.

TIPP: Livingston Smokeless 4-in-1 Grillspieß
Perfekt für die Zubereitung von Grillspießen jeder Art.



Gegrillte Hummerschwänze

- 6 tiefgefrorene Hummerschwänze (je 220 bis 280 g), aufgetaut
- ¾ Tasse Olivenöl
- 3 EL klein geschnittener frischer Schnittlauch
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Mit einer Schere die Oberseite der Hummerschale der Länge nach bis zur Mitte schneiden, dabei die Schwanzflosse intakt lassen. Das Fleisch aus der Schale lösen, wobei man das Flossenende daran lässt; das Fleisch hochheben und über die Schale legen. Mit einem Messer einen Schlitz schneiden, 12 mm tief, unterhalb der Mitte des Fleisches. Die übrigen Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen und über das Hummerfleisch löffeln. Zudecken und 20 Minuten lang in den Kühlschrank stellen. Die Hummerschwänze mit der Fleischseite nach oben auf den Grillrost legen. Mit Folie abgedeckt auf der Hitzestufe MED 10-20 Minuten lang grillen, bzw. bis das Fleisch undurchsichtig ist.

Marinierter gegrillter Thunfisch

- 4 (je 170 g) Thunfischsteaks
- ½ Tasse Pflanzenöl
- ⅓ Tasse Sojasauce
- ¼ Tasse frischer Zitronensaft
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 4 Zitronenspalten zum Garnieren

Die Thunfischsteaks überall mit einer Gabel anstechen und auf einen flachen Glasteller legen. In einer Schüssel Öl, Sojasoße, Zitronensaft, Dijon-Senf, Zitronenschale und Knoblauch vermengen; über die Thunfischsteaks gießen. Den Teller mit Plastikfolie abdecken und 1 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Grill auf HIGH vorheizen. Den Thunfisch aus der Marinade nehmen. Überschüssige Feuchtigkeit von den Steaks abschütteln. Die Marinade in einen kleinen Topf gießen und zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittel-niedrig reduzieren und die Marinade 10 Minuten lang köcheln lassen. Den Thunfisch auf dem vorgeheizten Grill garen, dabei mit der gekochten Marinade bestreichen, bis er durch ist, 5 bis 6 Minuten pro Seite. Mit Zitronenscheiben servieren.

In Limette marinierte gegrillter Barsch

- ¼ Tasse trockener Wermut oder trockener Weißwein
- 2 EL frischer Limettensaft
- 2 EL gehackter frischer Koriander
- 1 EL Sojasoße mit reduziertem Salzgehalt
- 2 TL Olivenöl
- 4 (je 110 g) Barsch (2,5 cm dick)

Die ersten 5 Zutaten in einem Beutel vermengen; die Fischfilets hinzugeben. Den Beutel sicher verschließen und sacht schütteln, um die Filets zu bedecken. 30 Minuten lang im Kühlschrank marinieren lassen. Den Grill auf HIGH vorheizen. Den Fisch aus der Marinade nehmen und die Marinade beiseitestellen. Die Fischfilets auf den Rost legen; mit Alufolie locker bedeckt grillen, 4 bis 5 Minuten pro Seite bzw. bis sich der Fisch leicht ablöst, wenn man ihn mit einer Gabel probiert. Die Marinade in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen; dann vom Herd nehmen. Zum Servieren die heiße Marinade mit einem Löffel über den Fisch gießen.

Bestes Krabbenfleischrezept

- ½ Tasse Olivenöl
- ½ Tasse Butter
- ½ Tasse Knoblauchzehen, gehackt
- 1800 g Eismeerkrabben

Die Grillpfanne auf HIGH vorheizen.

Das Olivenöl, Butter und Knoblauch vermischen; großzügig auf die Krabben verstreichen.

Die Krabben auf dem vorgeheizten Grill garen, einmal umdrehen, bis die Schale braun zu werden beginnt, etwa 6 Minuten.

SMOKELESS GRILL

Livington Smokeless 4-in-1 Grillspieß

- Perfekt für die Zubereitung von Grillspießen jeder Art
- Grillen und wenden Sie 4 Spieße gleichzeitig
- Extralanger Anti-Rutsch-Griff

Mit dem Livington Smokeless Grill 4-in-1 Grillspieß können Sie perfekt Fleisch, Fisch- und Gemüsespieße aller Art zubereiten. Die spezielle Form des Grillspießes ermöglicht Ihnen 4 Spieße gleichzeitig zu grillen und zu wenden. Der extralange Anti-Rutsch-Griff ermöglicht einfachste Handhabung.



**JETZT
BESTELLEN**

Bestellen Sie noch heute unter:



0800 400 66 50*

*Gratis erreichbar aus DE, AT und CH



www.mediashop.tv

Beilagen - Gemüse



Salat mit gegrillten Zucchini und Lauch mit Walnüssen

- ⅓ Tasse Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl, aufgeteilt
- Grobes Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 große Porrees, nur die weißen
- und hellgrünen Teile, der Länge nach halbiert
- 2 große Zucchini (etwa 450 g), der Länge nach halbiert
- 1 Zitrone, in dünnen Scheiben
- ½ Tasse frische flachblättrige Petersilie mit zarten Stängeln

Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Walnüsse in einer Pfanne auf mittlerer Hitze 5 Minuten anrösten, häufig umrühren. Danach grob hacken und die Walnüsse mit Knoblauch, Zitronensaft und 3 EL Öl in einer Schüssel vermengen mit Pfeffer und Salz würzen. Die Porrees und die Zucchini mit den verbliebenen 2 EL Öl bestreichen, mit Pfeffer und Salz würzen. Das Gemüse grillen, umrühren, bis es zart und gut gebräunt ist, 5–8 Minuten für die Porrees, 8–10 Minuten für die Zucchini. Die Wurzeln von den Porrees abschneiden und die Porrees und die Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse und die Petersilie in die Schüssel mit den Walnüssen geben und zum Vermengen schütteln. Das Gemüse nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und mehr Zitronensaft würzen.

Gegrillter Wassermelonensalat

- ½ (bzw ca 2 kg) kernlose Wassermelone
- ¼ Tasse Balsamico-Essig
- extra vergine Olivenöl
- grobes Salz
- 2 Tassen frischer, junger Rucola, gewaschen und getrocknet
- 1 Tasse Ziegenkäse, zerkrümelt
- frischer, fein gehackter schwarzer Pfeffer

Die Wassermelone mit der Schnittseite nach unten auf ein Schneidebrett legen und die Schale wegschneiden, sodass ein fester Block Melone übrigbleibt. Den Block auf die Seite legen und in 8 Vierecke, ungefähr 7 x 7 cm und 2,5 cm dick schneiden. Den Essig in eine Pfanne gießen und auf mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Kochen, bis er eine dicke, sirupartige Konsistenz hat. Beiseitestellen. Den Grill auf HIGH aufheizen. Die Wassermelonenscheiben mit Öl beträufeln, dann auf die heiße Grillpfanne legen. Jede Seite etwa 2 Minuten grillen; auf eine Platte legen und mit Salz würzen. Für die Mischung der Salate etwa ¼ Tasse Rucola auf einen Servierteller geben, danach eine gegrillte Wassermelonenscheibe in die Mitte und darüber einen Esslöffel zerkrümelten Käse und eine weitere ¼ Tasse Rucola. Fügen Sie eine weitere Wassermelonenscheibe und einen weiteren Esslöffel Käse hinzu. Mit den übrigen Zutaten wiederholen. Jeden Schritt mit einem kleinen Schuss Olivenöl und Balsamico-Sirup abrunden. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.



Salat mit Artischocke und gegrilltem Steak

- Ca. 900 g Rinderlendensteaks
- 12 Cherry-Tomaten
- 1 mittlere rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 Glas (ca. 200 g) marinierte Artischockenherzen, abgetropft und in Scheiben geschnitten
- 1 Tasse aufgeschnittene frische Pilze
- ¼ Tasse Rotweinessig
- ¼ Tasse Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL getrockneter Rosmarin, zerkrümelt
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL gehackter Knoblauch
- 6 Tassen frischer Spinat

Die Steaks auf HIGH 5-7 Minuten lang auf jeder Seite grillen, bzw. bis das Fleisch den gewünschten Garzustand erreicht (für halbgar sollte ein Thermometer 57° C anzeigen; medium, 60° C; medium-durch, 62° C). In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel die Tomaten, Zwiebel, Artischocken und Pilze vermischen. Essig, Öl, Zucker, Salz, Oregano, Rosmarin, Pfeffer und Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermengen. Über die Gemüsemischung gießen und leicht schütteln. Die Steaks quer zur Faserung in dünne Scheiben schneiden. Das Rindfleisch und den Spinat zur Gemüsemischung geben und schütteln.



Gegrillter Mais mit Korianderbutter

Zutaten: Für 12 Portionen

- ½ Tasse weiche Butter
- ¼ Tasse gehackter frischer Koriander
- 1 EL Limettensaft
- 1 ½ TL geriebene Limettenschale
- 12 mittlere Kolben Süßmais, ohne Schale

Butter, Koriander, Limettensaft und Limettenschale in einer kleinen Schüssel mischen. Zu einem Block formen und in eine Plastikfolie einwickeln. 30 Minuten, oder bis er fest ist, in den Kühlschrank stellen. Jeden Maiskolben mit einem Stück fester Alufolie (etwa 35 cm im Quadrat) umwickeln. Die Maiskolben bedeckt auf HIGH 15-20 Minuten lang grillen (oder bis sie weich sind), gelegentlich wenden. In der Zwischenzeit die Butter in 12 Scheiben schneiden. Die Maiskolben vom Grill nehmen. Die Folie vorsichtig öffnen und den Dampf entweichen lassen. Die Maiskolben mit Butter servieren.

Salat mit gegrilltem Radicchio und Senf-Dressing

- Olivenöl
- 1 EL gehackter, frischer Dill
- 1 EL Portweinessig
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 6 grüne Zwiebel, geschnitten
- 1 Kopf Römersalat, der Länge nach geviertelt, sodass an jedem Stück noch ein Stück vom „Herz“ bleibt
- 1 großer Kopf Eichblattsalat, der Länge nach geviertelt, sodass an jedem Stück noch ein Stück „Herz“ bleibt
- 1 mittlerer Kopf Radicchio, durch das „Herz“ geviertelt

3 EL Olivenöl mit den nächsten 4 Zutaten vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die grünen Zwiebel, die Kopfsalate und den Radicchio auf Backpapier legen. Leicht mit Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Grill auf HIGH vorheizen. Das Gemüse grillen, 1 Minute pro Seite für Eichblattsalat, 1 ½ Minuten pro Seite für den Römersalat, 2 Minuten pro Seite für die grünen Zwiebel und 3 Minuten pro Seite für den Radicchio. Das Gemüse auf Backpapier legen. Die Herzen von allen gegrillten Salaten wegschneiden. Den gegrillten Radicchio kreuzweise in 2,5 cm breite Streifen schneiden. Die gegrillten Kopfsalate kreuzweise in 5 cm breite Streifen schneiden, die grünen Zwiebel hacken. Das Gemüse in eine große Schüssel geben. Mit Dressing beträufeln und leicht schütteln.

Gegrillte Süßkartoffeln mit Frühlingszwiebeln

- 4 große Süßkartoffeln
- 8 Frühlingszwiebel
- ⅔ Tasse Olivenöl, extra-vergine
- 2 TL Dijon-Senf
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Honig
- Grobes Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- ¼ Tasse frische Petersilie, grob gehackt

Den Backofen auf 190° C vorheizen. Die Kartoffeln backen, bis man sie mit einem Messer gerade durchstechen kann, etwa 45 Minuten lang. In große Stücke schneiden. Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Kartoffeln und die Frühlingszwiebel mit ⅓ Tasse Olivenöl bestreichen und auf den Grill legen. Die Kartoffeln gerade so lang grillen, bis sie weich sind, etwa 5 Minuten pro Seite. Die Frühlingszwiebel grillen, bis sie weich und gezeichnet sind, etwa 1 Minute pro Seite. Die Frühlingszwiebel und die Kartoffeln vom Grill nehmen; die Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden. In einer großen Schüssel die verbliebene ⅓ Tasse Olivenöl, den Senf, die beiden Essige und den Honig vermengen; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und die Petersilie hinzugeben und schütteln, bis die Kartoffeln gut benetzt sind.

Dreierlei gegrillter Kartoffelsalat

Zutaten: Für 6 Portionen

- 350 g Yukon Gold-Kartoffeln
- 350 g rote Kartoffeln
- 1 mittlere Süßkartoffel, geschält
- ½ Tasse grüne Zwiebeln in dünnen Scheiben
- ¼ Tasse Rapsöl
- 2 bis 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 kleine Paprika, geviertelt und entkernt
- 1 TL Salz
- ½ TL Selleriesamen
- ¼ TL Pfeffer

Alle Kartoffeln in einen Topf legen; mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren; zudecken und 15-20 Minuten, bzw. bis sie weich sind, köcheln lassen. Abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. In Würfel zu 2,5 cm schneiden. Die Kartoffeln in einen Grill-Wok oder Korb, oder in eine Einwegwanne aus Folie legen. Nicht zugedeckt auf HIGH 8-12 Minuten, bzw. bis sie gebräunt sind, grillen, oft umrühren. In eine große Salatschüssel geben, die Zwiebel dazu geben. Öl, Essig, Senf, Salz, Selleriesamen und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Über die Kartoffel-mischung träufeln und zum Benetzen schütteln. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Portobello-Pilze mit Gemüsefüllung

- ¼ Tasse Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl, extra-vergine
- ¼ Tasse gehackter frischer Dill
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- ½ TL Salz
- ½ TL frisch gemahlener Pfeffer
- große Portobello-Pilzkappen, ohne Lamellen
- 1 x 400 g-Dose kleine weiße Bohnen, abgespült
- 2 kleine Paprika, geviertelt und entkernt
- 1 kleine rote Zwiebel, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten
- 1 mittlerer Zucchini, der Länge nach in 6 mm-Scheiben geschnitten

Den Grill auf HIGH vorheizen. In einer großen Schüssel Zitronensaft, Öl, Dill, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Die Pilzkappen hineingeben und wenden. Die Pilze aus der Schüssel nehmen. Die weißen Bohnen hinzugeben; zum Benetzen umrühren. Die Pilze mit der Lamellenseite nach oben zusammen mit Paprika, Zwiebel und Zucchini auf den Grill legen. Gemüse grillen, dabei einmal wenden, bis es anfängt Farbe zu bekommen und weich zu werden: etwa 8 Minuten für die Pilze und 6 Minuten für das übrige Gemüse. Die Lamellenseite der Pilze wieder nach oben wenden. Jeden mit ¼ Tasse Käse füllen und grillen, bis der Käse geschmolzen ist, etwa 1 weitere Minute. Die Paprika, Zwiebel und Zucchini hacken und in die Schüssel mit den Bohnen geben, zum Vermengen schütteln. Auf jeden Pilz etwa 1 Tasse des gegrillten Gemüses geben.



Gegrillte Pilze

- Ca. 200 g mittlere, frische Pilze
- ¼ Tasse Butter, geschmolzen
- ½ TL Dillkraut
- ½ TL Knoblauchsatz

Die Pilze auf vier Metall- oder eingeweichte Holzspieße stecken. Butter, Dill und Knoblauchsatz miteinander vermischen; auf die Pilze aufstreichen. Auf HIGH 10-15 Minuten, bzw. bis sie durch sind, grillen, alle 5 Minuten einpinseln und wenden.

TIPP: Livingston Smokeless 4-in-1 Grillspieß
Perfekt für die Zubereitung von Grillspießen jeder Art.

Nachspeisen und Süßigkeiten





Birndessert

Zutaten: Für 4 Portionen

- 2 große Birnen
- ½ Tasse Weißwein, verwenden Sie Ihren Lieblingswein
- 1 EL Zucker
- 1 Zimtstange (etwa 5 cm)
- ½ TL Muskat

Garnierung:

- Honig (optional)
- Speiseeis (optional)
- geröstete Nüsse (optional)
- Schlagsahne (optional)
- Minze (optional)

Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Birnen von oben in 2 Hälften schneiden und das Kerngehäuse sowie den Stängel entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten in eine Backform geben und mit den übrigen Zutaten bedecken. 30 Minuten oder länger marinieren lassen. Danach etwa 15 Minuten lang, bzw. bis sie leicht angeschmort sind, mit der Schnittseite nach unten auf den vorgeheizten Grill legen.

Gegrillte Aprikosen, Brie, Prosciutto und Honig

- 5 Aprikosen, halbiert
- 1 EL geschmolzene Butter
- 4 Scheiben Prosciutto in Drittel geschnitten und zu Zylindern gerollt
- 10 kleine Keile Brie-Käse (ca. 50 g), Zimmertemperatur
- Honig zum Darüberträufeln

Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Schnittseite der halbierten Aprikosen mit etwas geschmolzener Butter einpinseln. Die Aprikosen mit der Schnittseite nach unten auf den Grill legen und ein paar Minuten lang grillen, bzw. bis sie leicht weich geworden sind, und man sieht, dass sie auf dem Rost gelegen haben. Die Aprikosen auf einen Servierteller legen und sofort eine Scheibe Brie und das aufgerollte Stück Prosciutto darauf geben. Die Aprikosen mit Honig beträufeln und servieren.

Pizza mit Ahornsirup, Ricotta und Obst

- 1 Pizzateig (Fertigprodukt)
- 1 ½ Tasse Haselnussaufstrich
- 1 ½ Tassen Ricotta
- ¼ Tasse Ahornsirup
- Ca 450 g Erdbeeren, in Scheibchen geschnitten
- 2 TL Zimt

Den Grill auf HIGH vorheizen. Mit den Händen den Teig kneten und auf die gewünschte Form ausziehen. Den Teig auf den Grill legen und garen, bis er aufgegangen und auf einer Seite braun ist, etwa 3-4 Minuten. Mit einer Zange und/oder einer großen Spatel den Teig wenden und weitere 2-3 Minuten grillen, bis er durch und gebräunt ist. Auf einen Servierteller legen. Während der Teig gegrillt wird, Ricotta mit Ahornsirup mischen. Auf die warme Pizzakruste Haselnussaufstrich streichen und Kleckse von Ahorn-Ricotta auftragen. Erdbeeren darüber verteilen und mit Zimt garnieren.



Gegrillte Bananensplits

- 4 reife Bananen
- 8 TL Butter, in kleine Stücke geschnitten
- 4 EL hellbrauner Zucker
- 4 TL Vanille (Variante: versuchen Sie Kokosnussaroma, Rumaroma, Zitronenaroma oder Cognac)
- 3 Tassen Vanilleeis
- 8 TL Schokoladensirup
- Optional: ¼ Tasse geröstete Pekannüsse (oder andere Nüsse nach Wahl)

Den Grill auf LOW aufheizen. Jede Banane an der Seite der Länge nach einschneiden, an beiden Enden 2,5 cm ungeschnitten und die Schale intakt lassen. Den Schnitt aufspreizen und 2 TL Butterstücke, 1 EL braunen Zucker und 1 TL Vanille hineingeben. Ca 8 bis 10 Minuten grillen, bis die Buttermischung geschmolzen ist und die Banane erhitzt sind. Die Bananen auf 4 separate Dessertteller legen, vorsichtig die Bananen wenden und die Soße auf den Boden jedes Tellers gießen. Die Schalen abschälen und auf jede Banane eine gleiche Menge Speiseeis geben; warme Schokoladensauce und, falls gewünscht, Nüsse hinzugeben. Sofort servieren und genießen!

Gegrillte Birnen mit Blauschimmelkäse

- ¼ Tasse scharfe Chilisoße
- 1 TL Olivenöl
- 4 der Länge nach halbierte und entkernte Birnen
- 1 EL Butter
- ¼ Tasse zerkrümelter Blauschimmelkäse

Den Grill auf HIGH vorheizen. Die scharfe Soße und das Olivenöl in einer kleinen Schale miteinander verrühren. Die Fleischseite jeder Birne gleichmäßig mit der Mischung bepinseln; mit der Schalenseite auf den vorgeheizten Grill legen. Den Blauschimmelkäse und die Butter in einer kleinen Schale zusammenrühren; gleiche Mengen der Käsemischung in die Höhlung jeder Birnenhälfte streichen. Die Birnen auf dem vorgeheizten Grill grillen, bis sie weich sind, 10 bis 15 Minuten.



Eisbecher mit gegrilltem Karamell und Ananas

- 2 frische Ananas
- 6 EL sowie ½ Tasse Butter, aufgeteilt
- 2 EL Zucker
- ¼ TL gemahlener Muskat
- 1 gestrichene Tasse brauner Zucker
- ½ Tasse fertige Schlagsahne
- ½ TL Vanillearoma, eine Prise Salz
- 3 Tassen Vanilleeis

Jede Ananas schälen und den Strunk entfernen und in sechs Keile schneiden.

In einer kleinen Pfanne 6 EL Butter mit Zucker und Muskat schmelzen. Die Ananas damit einpinseln. Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Ananas auf den Grill legen und mit Alufolie bedecken. 7-10 Minuten lang grillen, bis sie leicht gebräunt sind, gelegentlich wenden. Für die Soße in einer kleinen Pfanne die übrige Butter schmelzen. Braunen Zucker und Sahne einrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen; Vanille und Salz einrühren. Die Soße mit Eiscreme und gegrillter Ananas servieren.

Ananas und Beeren Grillpäckchen

- 2 Tassen grob gehackte, frische Ananas (falls gewünscht geschält)
- 1 gestrichener EL brauner Zucker
- 1 Tasse Himbeeren, Brombeeren, oder Blaubeeren
- 1 EL Ahornsirup oder brauner Zucker

Ein Stück starke Alufolie 91x45,5 cm in der Hälfte falten, um ein Quadrat von 45,5 cm zu erhalten. Die Ananas in die Mitte der Folie legen. Mit braunem Zucker bestreuen. 2 einander gegenüberliegende Ränder der Folie hochziehen; durch eine doppelte Faltung verschließen. Die übrigen Ränder falten, um das Obst vollkommen zu umschließen, wobei man Raum für den entstehenden Dampf lässt. Den Grill auf HIGH vorheizen. Die Päckchen 15 Minuten lang grillen, oder bis sie heiß sind, gelegentlich wenden. Die Päckchen vorsichtig öffnen und die Obstmischung in Servierschalen geben. Die Beeren hinzufügen. Mehr braunen Zucker darüber streuen, oder mit Ahornsirup beträufeln.

Gegrillte Pfirsiche mit Rührkuchen und Bourbonsoße

- 2 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 mittlere Pfirsiche, halbiert und entkern
- in dicke Scheiben geschnittener Rührkuchen
- Bourbonsoße:**
 - 6 EL (¾ Block) ungesalzene Butter
 - ½ Tasse fest gepackter goldbrauner Zucker
 - 3 EL Schlagsahne
 - 1 EL Bourbon

In einer kleinen Schale Zucker und Zimt vermengen; auf die Schnittseiten der Pfirsiche streuen. 5 Minuten lang stehen lassen.

Mit einer langstieligen Zange die Pfirsiche mit der Schnittseite nach unten auf den Grillrost legen. Auf MED 8-10 Minuten lang grillen, oder bis die Pfirsiche weich sind und zu karamellisieren beginnen.

Während des Grillens die Bourbonsoße zubereiten.

In einer schweren Pfanne Butter über mittlerer Hitze schmelzen.

Braunen Zucker hinzugeben und umrühren, bis die Mischung eindickt und Blasen bildet. Sahne teelöffelweise hinzugeben und umrühren, bis sich der Zucker auflöst und die Sauce dick und glatt ist, etwa 3 Minuten. Den Bourbon einrühren und noch eine weitere Minute unter Umrühren kochen lassen.

Den Rührkuchen in eine Schale legen, darauf den gegrillten Pfirsich geben und mit Bourbonsoße begießen.

Wenn gewünscht, Schlagsahne darüber geben.



Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importőr | Dovožce | Dodávateľ | Importator :

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | **ROW: +423 388 18 00**