

## SCHWEINELENDE IM SPECKMANTEL

Für 4 Personen



### Ausstattung:

Küchengarn, Rolle Küchentücher, Kerntemperaturfühler, Silikonpinsel

## SCHWEINELENDE IM SPECKMANTEL

### Zutaten:

1 x Schweinelende ca. 600 g  
6 Streifen Bacon  
TBBQ I "Allrounder" (alternativ Hähnchengewürz)  
Thymian  
BBQ-Sauce

### Zubereitung:

Schweinelende putzen, mit TBBQ-Gewürz und Thymian bestreuen und in Bacon einwickeln. Küchengarn um jeden Bacon binden und in gleiche Teile schneiden. Indirekt bis 60°C grillen.  
Mit BBQ-Sauce bepinseln (nach Belieben)

Zum Schluss noch kurz direkt angrillen bis 65°C im Kern.

## PARMESANWEDGES MIT KRÄUTERSCHMAND

Für 4 Personen



### **Ausstattung:**

Rolle Küchentücher, Schüssel  
Grillpfanne für Gemüse (mit Löchern), Silikonpinsel

## PARMESANWEDGES MIT KRÄUTERSCHMAND

### **Zutaten:**

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln  
100- 150 g geriebener Parmesan  
100 ml Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer

200 g Schmand  
50 ml Sahne  
½ TL Paprikapulver, Pfeffer, Salz  
1-2 TL Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Kartoffeln waschen und in 6-8 Segmente schneiden. In einer Schüssel mit etwas Öl und dem geriebenem Parmesan mischen.  
Indirekt bei 200°C grillen, ca 40 Minuten.  
Wenn sie fertig sind pfeffern und salzen.

Schmandcreme:

Schmand, Sahne, Pfeffer, Salz und Paprikapulver mit 1-2 TL Zitronensaft verrühren.

## BARBARIEENTENBRUST ASIATISCH (alternativ Hähnchenbrust oder Schweinebauch)

Für 4 Personen



### Ausstattung:

Plancha oder Salzstein oder eine grillgeeignete Pfanne

## BARBARIEENTENBRUST ASIATISCH (ALTERNATIV HÄHNCHENBRUST ODER SCHWEINEBAUCH)

### Zutaten:

1-1,2 kg Barbarie Entenbrust, alternativ Hähnchenbrust oder Schweinebauch  
Soyasauce salzig und dunkel  
TBBQ I "Allrounder" oder Hähnchengewürz  
1 Zehe Knoblauch  
1 Chilli oder Chillipulver (nach Belieben)

### Zubereitung:

Haut in Rauten einritzen und mit 1-2 El Sojasauce und einer Knoblauchzehe und nach Belieben 1 Chilli einlegen oder vakuumieren für ca. 2-3 Stunden.  
Aus dem Beutel nehmen und abtupfen.

Mit Hähnchen-/TBBQ Gewürz auf der Hautseite würzen .

Mit der Hautseite nach unten auf der Plancha/Pfanne angrillen bis die Haut kross ist. Umdrehen und auf 60 °C Kerntemperatur fertig grillen.

3 Minuten ruhen lassen und dann in feine Streifen schneiden.

## BROKKOLI UND GLASNUDELSALAT

Für 4 Personen



### Ausstattung:

Plancha oder Salzstein oder eine grillgeeignete Pfanne, kleiner Nudeltopf, feiner größerer Sieb, Schüssel

## BROKKOLI UND GLASNUDELSALAT

### Zutaten:

500 g Brokkoli

Soyasauce salzig und dunkel

1-2 Zehen Knoblauch

1 TL frisch geriebener Ingwer

1 Chilli oder Chillipulver (nach Belieben)

TBBQ I "Allrounder" oder Hähnchengewürz

1-2 TL Zitronensaft

400 g Glasnudeln

100 g Bambussprossen aus dem Glas

2 Gläser flüssige Hühnerbrühe

Fischsauce (nach Belieben)

Sesamöl

Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Brokkoli:

Brokkoli in Röschen schneiden, die großen halbieren.

In einer Schüssel mit 2 EL Soyasauce mischen. Auf dem Grill für 10 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. (Plancha oder Salzstein oder eine grillgeeignete Pfanne)

Glasnudelsalat:

1-2 Gläser Hühnerbrühe erhitzen. 1-2 Knoblauchzehen, 1 TL Ingwer und die Chili klein würfeln und mit 2-3 TL Sojasauce, Zitronensaft, 1-2 TL Sesamöl dazu geben und nach Belieben mit Fischsauce mischen.

Glasnudeln in die heiße Geflügelbrühe geben. Nicht kochen. Warten bis sie weich sind. Abziehen und den Fond auffangen. Die Glasnudeln mit der Saucenmischung vermengen. Stehen lassen. Abschmecken evtl. mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder Öl. Bambussprossen hinzugeben.

Lauwarm oder kalt essen. Die Brühe kann für eine Suppe verwendet werden.

## GEGRILLTE BIRNE MIT SPEKULATIUSHAUBE UND VANILLEEIS

Für 4 Personen



### **Ausstattung:**

kleine Pfanne

## GEGRILLTE BIRNE MIT SPEKULATIUSHAUBE UND VANILLEEIS

### **Zutaten:**

8 Spekulatius alternativ Mandelgranulat  
2 reife Birnen  
2 TL Ahornsirup/ flüssiger Honig  
50 g Butter  
500 ml Vanilleeis

### **Zubereitung:**

8 Spekulatius mit weicher Butter mischen.  
Birnen längs halbieren. Kerngehäuse entfernen.  
Auf den Grill bei 200°C indirekt grillen.

Nach 10- 15 Minuten den je 1/2 TL Ahornsirup auf jede Hälfte geben.  
5 Minuten später die Spekulatiusmasse darauf geben .  
Weitere 5-10 Minuten grillen.

Dazu Vanilleeis servieren.