



Rezepte für 4 Personen

Pulled-Pork Burger

Zutaten:

1 kg Schweinenacken

4 EL süßer hausgemachter Senf

200 ml BBQ Sauce

Gewürzmischung:

2 EL Grillgewürz (Wiberg: Black BBQ, Burger Spicy, Grill BBQ)

1 EL brauner Zucker

1 TL Zimt

Salz, Pfeffer

Für den Burger (Füllung):

4 Stk. Burger Brötchen

4 Blätter Eisbergsalat oder Rucola

4 Scheiben Tomaten

1 Stk. Zwiebel in Ringe geschnitten

ein wenig Cocktail- und BBQ-Sauce

Zubereitung:

Grillgewürz, brauner Zucker, Zimt, Salz und Pfeffer in den Mörser geben und mörsern.

Den Schweinenacken mit dem Grillgewürz marinieren und danach mit Senf bestreichen. In eine Folie einwickeln und 24 Stunden im Kühlschrank kühlen.

1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Glasform legen.

Umluftgrillen

Dampfzugabe mittel

130 Grad

Dauer: 2 Stunden

Den Schweinenacken rausnehmen, mit BBQ Sauce einstreichen und wieder rein in den Ofen geben.

Umluftgrillen

Ohne Dampfzugabe

190 Grad

Dauer: 20 Minuten

Danach:

Umluftgrillen

Dampfzugabe mittel

130 Grad

Dauer: 1 Stunde

In der Zwischenzeit die Burger Brötchen aufschneiden, mit BBQ Sauce und Cocktailsauce bestreichen, Salatblatt, Tomatenscheibe und Zwiebelringe darauf legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schweinenacken aus dem Ofen rausnehmen, 5 Minuten rasten lassen und danach mit 2 Gabeln das Fleisch zerreißen.

Das Fleisch auf die vorbereiteten Burger Brötchen legen und mit Krautsalat servieren.

One Pot Pasta

Zutaten:

300 g Nudeln (Penne, Farfalle, Spaghetti...)

½ Hokkaido Kürbis

10 Stk. Broccoli Röschen

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Oregano
100 ml trockener Weißwein
150 ml passierte Tomaten (Tomatensauce)
750 ml Gemüsefond (1 Stk. Suppenwürfel)
1 EL Olivenöl
40 g Tomatenmark
frischer Basilikum

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und grob hacken. Hokkaido Kürbis gründlich waschen und mit der Schale in ca. 2 cm große Stücke schneiden, Broccoli Röschen waschen. Frischer Basilikum grob zupfen. Alle Zutaten in eine große Pfanne geben (vorher mit 1 EL Olivenöl beträufeln), mit Salz und Pfeffer würzen, Oregano zufügen und mit dem Wein, Tomatensauce und Gemüsefond übergießen und köcheln lassen.

Induktion

Stufe - maximal

Dauer: 10-12 Minuten

Auf dem Teller schön anrichten, frischen Parmesan drüber reiben und mit frischem Basilikum garnieren.

Beiried-Steak mit Melonen-Kurkuma-Minze Couscous

Zutaten Beiried Steak:

500 g Beiried mit Fettrand
1 Zitronenschale, abgerieben
Honig

Zutaten Melonen-Kurkuma-Minze Couscous:

1/2 Zwiebel
2 EL Maiskeimöl
1 TL Kurkuma
½ Becher Couscous

1 Becher Gemüsefond
50 g Honig- oder Wassermelone
1 TL Zitronenolivenöl
5 frische Minzblätter, klein gezupft

Zubereitung Beiried Steak:

3 cm dickes Beiried mit Fettrand auf der Grillplatte oder gerippten Pfanne auf dem Fettrand scharf angrillen.

Danach jede Seite (rechts und links) jeweils 3 Minuten grillen.

Eine Fleischseite mit Honig und Zitronenabrieb bestreichen.

Anschließend das Steak in das vorgeheizte Backrohr bei 190 Grad ca. 12 Minuten nachgaren - indirekt grillen.

Danach kurz rasten lassen.

Grillplatte - direktes Grillen:

Auf dem Fettrand - ca. 2 Minuten

Jede Seite bei 3 cm - 3 Minuten

Umluftgrillen oder Heißluft - indirektes Grillen

190 Grad

Dauer: ca. 12 Minuten

Zubereitung Melonen-Kurkuma-Minze Couscous:

Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Melone in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel und Kurkuma in Öl anrösten, mit Gemüsefond aufgießen und aufkochen lassen.

Couscous in eine Schüssel geben, mit der aufgekochten Flüssigkeit aufgießen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Induktion

Dauer: ca. 5 Minuten

Melonenstücke und klein gezupfte Minzblätter unterrühren.

Beiried-Steak in Tranchen schneiden und mit Melonen-Kurkuma-Minze Couscous auf dem Teller anrichten.

Kaiserschmarren mit Mango-Ingwer Röster

Zutaten:

500 ml Milch
230 g glattes Mehl
4 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Cranberries
4 EL Rum

Zutaten Mango-Ingwer Röster:

1 reife Mango
2 EL Zitronensaft
frischer Ingwer
50 ml Läuterzucker

Backblech vorheizen

Heißluft 230 Grad

Zubereitung Kaiserschmarren:

Milch, Mehr, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, Cranberries und Rum zu einem glatten Teig verrühren (OHNE EIER). Sobald das Backblech vorgeheizt ist, die Eier in den Vorteig geben und mit der Gabel nur kurz durchrühren. Das heiße Backblech aus dem Rohr nehmen, mit Butter bestreichen und sofort mit dem Teig begießen. In den mittleren Einschub geben und anbacken - dabei Türe NICHT öffnen!

Ist die Zeit abgelaufen, den Kaiserschmarrn aus dem Kombidämpfer nehmen und in kleine Stücke schneiden oder zerreißen. Mit Zucker bestreuen. Einige Minuten im Kombidämpfer ausbacken lassen.

Anbacken: Umluftgrillen mit geringer Dampfzugabe 220 Grad

Dauer: 15 Minuten

Ausbacken: Umluftgrillen 200 Grad

Dauer: 5 Minuten

Zubereitung Mango-Ingwer Röster:

Mango schälen und klein würfelig schneiden. 2/3 Mango-Würfeln, Zitronensaft, Läuterzucker und geriebenen Ingwer ca. 10 Minuten köcheln und danach mit Stabmixer pürieren. Die restlichen Mango-Würfeln unterrühren.

Kaiserschmarren mit Mango-Ingwer Röster schön auf dem Teller anrichten.

Mit kulinarischen Grüßen

Robert Dorr

