

# Jetzt wird's heiß

## Grill mal wieder



**Kurs:** Jetzt wird's heiß – Grill mal wieder  
(Kurs-Nr.: 241093995)

**Termin:** Freitag, 28.06.2024 ab 15.00 Uhr

**Ort:** Grillhütte Dernbach

**Kursleitung:** Patrick George, Koch aus Leidenschaft

## Vorwort und Anmerkungen

Liebe Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer,  
ich freue mich sehr, heute mit Euch kochen bzw. grillen zu dürfen und einen VHS-Kurs der besonderen Art erleben und durchführen zu dürfen. Als wir in der VHS diesen Kurs planten, ahnten wir nicht im Ansatz wie das Thema einschlägt... Danke, dass so viele heute dabei sind und wir einen schönen Nachmittag miteinander erleben werden. Wir hoffen für jeden Geschmack auch etwas dabei zu haben.

Ich selbst liebe es am Grill zu stehen, an lauen Sommerabenden oder auch bei Gartenpartys meine Gäste mit Leckereien vom Grill zu verwöhnen. Sommer ist Grillsaison! Aber oft werden Unmengen an Fleisch und Wurst auf den Grill gepackt – Fertigmarinaden ertränken das gute Stück Fleisch, überwürzte Wurst verdeckt die miserable Fleischqualität und, und, und... Heute wollen wir neben klassischen Grillgerichten, wie der Bratwurst auch neue Dinge versuchen. So wollen wir beispielsweise vegetarische Gerichte vom Grill zubereiten, Brot „backen“/ grillen oder eben auch Nachspeisen auf dem Grill zubereiten.

Wir werden heute gemeinsam sehr viele Speisen vorbereiten, kredenzen und natürlich final auch genießen. Immer in kleinsten Portionen, sodass Ihr auch von allem probieren könnt. Dabei möchte ich Euch einige „Tipps und Tricks“ aus meinem „Koch-Leben“ mit zur Hand geben.

Das heutige Grillen soll nicht als „Hochleistungssport“ oder „Wettbewerb“ verstanden werden. Das Miteinander, eine fröhlich-entspannte Kommunikation über „Gott und die Welt“ und auch das untereinander Kennenlernen sollen uns dabei durch den Nachmittag und Abend begleiten. Immer wieder begleitet vom Naschen, Probieren und vielleicht einem Schlückchen Wein oder Bier.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen viele Freude, einen kurzweiligen Aufenthalt und zahlreiche genussvolle Momente.

Herzlich, Dein/ Euer

Patrick George  
Koch aus Leidenschaft



**Übrigens:** Auf meiner Internetseite <https://patrick-george.de> sind viele weitere Rezeptmappen und Ideen, Impressionen sowie Rück- und Ausblicke zu finden. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!

## Heutige Rezepte/ Speisen:

- Marinierte Schweinenackensteaks
- Currywurst „Alchemie“
- T-Bone / Rumpsteak
- Hähnchen-Souflaki
- Grill-Reste-Auflauf
- Bacon-Bomb
- Gemüse-Frikadellen vom Grill
- Hirse-Bällchen vom Grill
- Gefüllte Zucchini
- Kartoffelspieße „Espania“
- Käse in Blätterteig
- Zwiebelkuchen vom Grill
- Frischer Sommersalat mit Himbeeren
- Grillgemüse
- Kartoffelsalat ohne Mayo
- Bulgursalat
- Nudelsalat mediterran
- Knoblauchbrot
- Kräuterbutter/ Grillbutter/ Grillsoße
- Gefüllte Pfirsich mit Amarettini
- Käsekuchen vom Grill
- Marschmallows mit Aprikosen

## Marinierte Schweinenackensteaks

(ca. 4 Portionen)

<b>Zutaten:</b>	600 - 800 g Schweinenacken	ca. 8 Stk. Zwiebeln
	Weißweinessig	Pflanzenöl
	Salz & Pfeffer	Zucker
	Paprikapulver, edelsüß	

### **Zubereitung:**

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Das Fleisch in entsprechende Steaks (ca. 120 – 150 g/ Stück) schneiden. In eine flache Schüssel oder Auflaufform nebeneinanderlegen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und kräftig mit Paprikapulver würzen, dann wenden und ebenso würzen. Zwiebelringe darauflegen und leicht mit Zucker bestreuen. Mit Essig beträufeln und ein wenig Öl hinzugeben (nicht zu viel!). Sollte es nicht alles auf einmal nebeneinander passen, dann einfach nun eine weitere Schicht ebenso vorbereiten.

Das Ganze luftdicht verschließen und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

**Tipp:** Die Expressvariante... Das gewürzte/ marinierte Fleisch vakuumieren, so kann die Zeit des „Ziehens“ auf ca. 4 Stunden verkürzt werden.

## Patricks Currywurst-Soße

Eine Art Schnellbau-Anleitung für Paddys Currysoße... diese Soße muss man einfach mit etwas „Gefühl“ herstellen, eine genaue Rezeptur ist schwer...

<b>Zutaten:</b>	ungewürzter Tomatenketchup	Tomatenmark
	Zwiebeln, fein gewürfelt	etwas Knoblauch, fein geschnitten/ gehackt
	Bananensaft	Cola (das echte Markenprodukt kein Zero o.ä!)
	Tafelessig, klar (5%)	Salz
	Curry-Pulver	Cayenne-Pfeffer
	etwas Pflanzenöl	

### **Zubereitungshinweise:**

Da ich dieses Rezept "nach Gefühl" koche, kann ich Euch natürlich keine genauen Mengen bei den Zutaten liefern. Jedoch könnte diese Faustformeln bei der "Kalkulation" behilflich sein:

- Pro Portion brauche ich ca. 40 - 60 ml fertige Soße
- Von den Mengenverhältnissen kommen auf 2 Liter Tomatenketchup ca. 1 Tube Tomatenmark, 1,5 Liter Bananensaft und ca. 0,5 Liter Cola, sowie ein Schluck Essig. Hierbei würde ich 2-3 Zwiebeln und ca. 2-3 Knoblauchzehen nutzen.
- Bei 2 Liter Tomatenketchup (wie zuvor genannt) habe ich nachher ca. rd. 3 Liter fertige Soße.
- Ihr braucht richtig viel Curry – nicht zu sparsam sein!

### **Zubereitung:**

Die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Öl glasig anbraten, Tomatenmark und etwas Curry-Pulver hinzugeben. Kurz, unter Rühren, etwas anrösten lassen. Mit einem Teil des Bananensaftes ablöschen, kurz aufkochen lassen. Den Tomatenketchup hinzufügen und mit dem restlichen Bananensaft aufgießen. Erneut heiß werden lassen. Achtung - wenn die Soße "blubbert" - Verbrennungsgefahr! Daher die Soße immer vorsichtig heiß werden lassen. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Mit Cola aufgießen, wieder heiß werden lassen. Zum Schluss mit weiterem Curry, Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Mit Essig das Süß-Sauer-Verhältnis ausbalancieren. Soße so lang simmern lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## **T-Bone-Steaks/ Rumpsteaks**

**Pro Person ca. 200 g Fleisch als Hauptgang rechnen**

Das Fleisch vor dem Grillen langsam auf „Zimmertemperatur“ bringen. Den Grill auf größtmögliche Hitze aufheizen. Wenn das Fleisch einen Fettrand besitzt, diesen einschneiden, damit das Fleisch sich beim Erhitzen nicht krümmt. Das Fleisch mit etwas Salz und etwas Zucker einreiben und auf den heißen Grill legen. Pro Seite ca. 1-2 Minuten braten.

Wer möchte kann das Fleisch mit Cognac, Whiskey o.ä. etwas flambieren. Dann zur Seite (indirekte, sanfte Hitze) und bis zur gewünschten Garstufe ziehen lassen. Dann das Ganze auf einem Brett etwas ruhen lassen, mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen und servieren.

## **Hähnchen Souflaki**

**(ca. 4 Portionen)**

<b>Zutaten:</b>	4 Hähnchenbrüste	2 EL Paprikapulver
	2 EL Oregano	1 EL Pfeffer
	1 EL Senf	1 Zitrone, den Saft davon
	5 EL Olivenöl	etwas Salz

### ***Zubereitung:***

Die Hähnchenbrüste in Streifen schneiden. In einer Schüssel sämtliche Zutaten miteinander vermengen. Das Fleisch für 3 Stunden im Kühlschrank in der Mischung marinieren. Die Hähnchenstreifen auf dem Grill (oder im Backofen oder in der Pfanne) von beiden Seiten grillen.

**Tipp:** Die Hähnchenstreifen auf Spieße stecken und dann grillen.

**Serviervorschlag:** Klein geschnittene Tomaten, Gurken und Blattsalat auf einer ebenfalls gegrillten Pita verteilen, Souflaki darauflegen und mit 2 EL Joghurt garnieren.

## **Grill-Reste-Auflauf**

**(ca. 4 Portionen)**

<b>Zutaten:</b>	n. B. Grillfleischreste/ Steaks	150 g Nudeln
	1 Zwiebel	1 kl. Dose Champignons
	1 Schuss Rotwein	70 g Tomatenmark
	100 ml Sahne	1 EL Butter
	100 g Käse, geriebener	3 EL Naturjoghurt
	3 EL Ketchup	1 Msp. Cayennepfeffer
	n.B. 1 Msp. Kreuzkümmel	1 Salz & Pfeffer
	etwas Gemüsebrühe oder Wasser	

### ***Zubereitung:***

Zwiebel grob hacken und anschließend in Butter in einer großen Pfanne anschwitzen. Danach das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit einem großzügigen Schuss Wein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Sahne und Joghurt einrühren, Champignons (mit dem Sud), etwas Brühe und Ketchup hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, n.B. Kreuzkümmel und Cayennepfeffer würzen, alles gut umrühren und beiseitestellen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Währenddessen die Grillfleischreste in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Sämtliche Zutaten mischen, hineingeben, mit Reibekäse bedecken und 30 Min. bei 180 °C überbacken (im Grill bei indirekter Hitze).

### **Bacon-Bomb** (ca. 4 Portionen)

**Zutaten:**

16 Scheiben Frühstücksspeck	1 kg Hackfleisch, gemischtes
3 Zwiebeln	200 g Gouda, geriebener
n.B. BBQ-Sauce	2 Knoblauchzehen
1 TL Salz	1 TL Pfeffer

#### ***Zubereitung:***

Zuerst ein Netz aus dem Frühstücksspeck erstellen. Dazu zuerst 6 - 8 Speckstreifen nebeneinanderlegen, dabei jeweils eine Speckstreifenbreite frei lassen. Dann 6 - 8 Streifen quer dazu legen und ein enges Netz daraus flechten. 1 Zwiebel und den Knoblauch sehr fein schneiden (hacken).

Das Hackfleisch mit den Gewürzen, der fein gehackten Zwiebel und dem Knoblauch verkneten. Die Hackfleischmasse auf dem Specknetz verteilen. Dann die 2 Zwiebel in Ringe schneiden, darauf verteilen und andrücken. Darauf eine Schicht geriebenen Gouda streuen. Wer es gerne scharf mag, kann Peperoni, Jalapeños oder grob geschroteten Pfeffer darauf streuen. Dann alles vorsichtig zu einer Rolle formen.

Damit die Bacon Bomb nicht auf dem Grillrost anbrennt, eine Aluschale umgekehrt auf den Grill legen und darauf dann die Bacon Bomb platzieren. 30 bis 40 Min. indirekt grillen. Nach dem Grillen BBQ-Sauce auf die Bacon Bomb geben.

### **Gemüse-Frikadellen** (ca. 4 Portionen)

**Zutaten:**

250 g Kartoffeln, festkochende	250 g Möhren
150 g Knollensellerie	1 kleine Lauchstange
200 g Gouda oder Bergkäse	4 Ei(er)
Semmelbrösel	Salz und Pfeffer
Muskat	½ Bund Petersilie, gehackt

#### ***Zubereitung:***

Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen und grob raspeln. (Ich nehme dazu auf einer Vierkantreibe immer die größte Seite.) Den Lauch gut waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Käse je nach Geschmack den milderen Gouda oder den pikanteren Bergkäse grob raspeln.

Alles zusammen mit den Eiern vermengen. Die Masse gut und kräftig abschmecken. Die Semmelbrösel festigen die Masse, je nach Bedarf ein bis zwei Handvoll dazugeben, bis man eine gut formbare, geschmeidige Masse hat.

Je nach Gusto kleinere oder größere Frikadellen formen (mit angefeuchteten Händen geht es am besten). Mag man es knusprig, sollten die Frikadellen ca. 1 cm hoch sein, möchte man das Innere lieber weicher, einfach die Frikadellen etwas höher formen. Die Frikadellen mit etwas Öl bestreichen und auf dem Grillrost ausbacken. Dabei nicht zu häufig wenden und bei milder Hitze goldgelb grillen.

**Tipp:** Man kann auch wunderbar die Zutaten ändern. Für eher mediterrane Bällchen einfach Möhren, Lauch und Sellerie gegen Zucchini, Aubergine, Oliven und Zwiebeln tauschen und mit zusätzlichen Oregano und Basilikum würzen.

### Hirse-Snack-Balls

<b>Zutaten:</b>	140 g Goldhirse	375 ml Gemüsebrühe (selbst gemacht)
	1-2 Möhren (ca. 75 – 160 g)	40 g Brokkoli, fein gerieben
	2 Eier	1 kl. Zwiebel
	Pfeffer und Salz	evtl. Paniermehl
	Pflanzenöl	

#### ***Nach persönlichen Geschmack:***

Paprikagewürz, Gemüsegewürz, Hühnchengewürz, Cayenne-Pfeffer, Knoblauch, Parmesan, Kreuzkümmel (Kumin) oder Rote Curry-Paste – probiert es aus!

#### ***Zubereitung:***

Hirse waschen, mit Wasser und Gemüsebrühe in einen Topf geben und 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Brokkoli waschen, abtropfen lassen, ganz fein hacken (oder reiben) und in eine große Schale geben. Die Möhren schälen und in die Schale raspeln. Dann die Zwiebel ganz fein hacken und zu den anderen Zutaten geben. Die Eier hinzufügen.

Die Hirse vom Herd nehmen und mit Deckel 10 Minuten quellen lassen.

Die Hirse zu den anderen Zutaten unterheben und alles gut vermengen, dann nach Lust und Laune würzen. Die Masse zu Bällchen/ Frikadellen formen. Wenn diese zu wenig Bindung haben sollten, nach und nach Paniermehl hinzufügen. Die Bällchen mit etwas Öl bestreichen und auf dem Grillrost oder besser in einer Grillschale von allen Seiten knusprig grillen.

### Gefüllte Zucchini

(ca. 2 Portionen)

<b>Zutaten:</b>	1 Zucchini	5 Champignons
	1 Pck. Schafskäse/ Feta	1 Knoblauchzehen
	etwas Petersilie	Salz und Pfeffer
	etwas Olivenöl	

#### ***Zubereitung:***

Die Zucchini halbieren und aushöhlen. Champignons und Schafskäse in kleine Stücke schneiden, die Petersilie hacken und alles vermengen. Ein wenig salzen, pfeffern, Öl hinzugeben und den Knoblauch entweder gehackt oder gepresst dazugeben.

Die Zucchini mit der Masse füllen und auf dem Grillrost langsam grillen.

### Kartoffelspieße „Espania“

(ca. 4 Portionen)

<b>Zutaten:</b>	20 kleine Kartoffel, festkochend	10 Scheiben Chorizo, etwa 5 mm dick
	2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
	etwas Meersalz	

#### ***Zubereitung:***

Die Kartoffeln in der Schale etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen, danach abgießen und halbieren. Die Chorizoscheiben halbieren. Den Knoblauch schälen und feinst hacken, dann mit dem Olivenöl verrühren.

Die Kartoffeln auf der Schnittseite mit Knoblauchöl bepinseln. Zwischen 2 Kartoffelhälften je eine halbe Scheibe Chorizo legen und 5 Chorizokartoffeln auf je einen Holzspieß stecken. Die Spieße am Rand eines Grills etwa 10 Minuten unter mehrmaligem Drehen grillen, dabei mit dem restlichen Öl bepinseln.

### **Käse in Blätterteig** (ca. 6 Portionen)

**Zutaten:** 6 Stückchen Käse (z.B. Gorgonzola) 6 Blatt Blätterteig  
etwas Eigelb

#### ***Zubereitung:***

Den Käse in entsprechende Stücke schneiden (6 Stk.). Diese auf die entsprechende Anzahl Blätterteig-Blätter, die zuvor dünn ausgerollt wurden, verteilen. Nun jeweils Päckchen daraus packen, sodass die Käsefüllung fest vom Blätterteig ummantelt ist. Die Teigränder dabei mit etwas Eigelb bepinseln und (mit einer Gabel) kräftig zusammendrücken, damit der Käse beim Grillen nicht auslaufen kann.

Die Taschen bei mittlerer bis hoher Hitze (ca. 15 – 20 Minuten) auf dem Grillrost goldgelb backen, dabei einmal wenden, wenn der Blätterteig aufgegangen ist.

### **Zwiebelkuchen vom Grill**

**Zutaten:** 150 g Magerquark 6 EL Öl  
300 g Mehl 1 Pck. Backpulver  
1 Pr. Salz 1 kg Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
150 g Speck, gewürfelt 200 g saure Sahne  
2 EL Pflanzenöl 3 Eier  
Salz und Pfeffer Muskatnuss

#### ***Zubereitung:***

Auf dem Herd die Füllung vorbereiten. dazu das Öl in einem Topf erhitzen und die Speckwürfel anbraten. Die Zwiebelscheiben hinzufügen und solange anschwitzen, bis diese goldgelb sind. Diese Mischung auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit für den Teig das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen. Magerquark, Öl und 1 Ei verrühren. Anschließend beide Mischungen gut miteinander verkneten.

Den Teig ausrollen und in Springform damit auslegen (vorher fetten und mit Paniermehl austreuen). Einen entsprechenden Rand ausbilden! In einer großen Schüssel die saure Sahne mit 2 Eiern verquirlen und mit der Zwiebel-Speck-Mischung vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in die mit dem Teig ausgelegte Springform geben.

Auf indirekter Hitze für ca. 35 Minuten bei geschlossenem Deckel back, bis der Kuchen gar ist. Die Füllung sollte auch in der Mitte ausgestockt sein.



### **Frischer Sommersalat mit Himbeeren**

(ca. 4 Portionen)

<b>Zutaten:</b>	2 EL Balsamico	4 EL Apfelessig
	2 EL Honig	12 EL Pflanzenöl
	1 TL Senf, süßer, bayrischer	Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
	etwas Salz	250 g Blattsalat, gemischt
	3 Rispen Tomaten	½ Bund Radieschen
	1 Möhre	½ Salatgurken
	1 Paprikaschoten, grün	1 Schälchen Himbeeren

#### ***Zubereitung:***

Die Salate waschen, die Radieschen und die Möhre in dünne Scheiben, die Gurke (entkernen) in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln und entkernen, in kleine Würfelschnitten, die Paprika in kleine Stücke schneiden und alles zusammen in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing Balsamico, Apfelessig, Honig, Pflanzenöl und den süßen Senf in einen Saucenshaker geben und viel schwarzen Pfeffer und etwas Salz hinzufügen. Kräftig durchschütteln oder mit einem Mixstab monieren. Die Himbeeren und das Dressing über den Salat geben und servieren.

### **Grillgemüse**

(ca. 3-4 Portionen)

<b>Zutaten:</b>	2 kleine Zucchini	2 Paprikaschoten, rot und gelb
	1 Zwiebeln	2 Kartoffeln
	120 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen
	2 Zweige Rosmarin	Salz
	n.B. weitere mediterrane Kräuter	

#### ***Zubereitung:***

Das Gemüse waschen und putzen. Die Zucchini und die Zwiebel in Scheiben schneiden (ca. ½ cm dick). Die Paprikaschoten vierteln und die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln.

Das Olivenöl in einer Schüssel mit zerdrücktem Knoblauch, Salz (nach Geschmack) und gehackten Kräutern mischen. Das Gemüse dazugeben und ca. 2 Stunden durchziehen lassen. Dabei mehrmals gut umrühren.

Eine Grillschale mit Öl auspinseln, das Gemüse ohne Marinade darauf verteilen und unter gelegentlichem Wenden knusprig grillen. Mit Salz abschmecken.

### **Kartoffelsalat (ohne Mayo)**

(4 Portionen)

<b>Zutaten:</b>	1.000 g Kartoffeln, festkochend	4 EL Pesto, Petersilien-Pesto
	4 EL Olivenöl	Salz & Pfeffer
	2-3 Frühlingszwiebeln (in Ringen)	

#### ***Zubereitung:***

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser garen. Gut ausdämpfen lassen - noch besser sind Kartoffeln vom Vortag. Die ausgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Ringe der Frühlingszwiebel und das Pesto darüber geben und etwas einziehen lassen. Kurz vor dem Servieren das Olivenöl dazugeben und nach Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Petersilienpesto**  
(ca. 8 Portionen)

**Zutaten:** 75 g Petersilie 2 Zehen Knoblauch (n.B. auch mehr)  
80 g Pinienkerne (oder Cashew) 65 g geriebener Parmesan  
ca. 150 ml Olivenöl Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Pinienkerne leicht anrösten. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren. Anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Knapp eine Tasse Olivenöl langsam dazugießen, bis die Paste bindet und glatt wird.

Pesto in eine Schüssel löffeln, restliches Olivenöl dazugeben, zudecken und kühlstellen.

**Bulgursalat**  
(ca. 8 Portionen)

**Zutaten:** 1 Pkt. Bulgur 250 g Schafskäse oder Feta  
3 Fleischtomaten 100 g Oliven  
n. B. Lauchzwiebeln n. B. Petersilie, glatte  
Essig (Weißweinessig) Öl  
etwas Tomatenmark Salz & Pfeffer  
n.B. Cayennepfeffer

**Zubereitung:**

Bulgur lt. Packungsanweisung zubereiten (es gibt verschiedene Arten der Zubereitung!).

Schafskäse gut zerbröseln, Tomaten (wahlweise auch ohne Innenleben), Oliven sehr klein würfeln, Lauchzwiebeln und Blattpetersilie fein hacken.

Weißweinessig, Öl und Tomatenmark vermischen. Den Bulgur dazu geben und gut unterheben. Die übrigen Zutaten dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Mediterraner Nudelsalat** (ca. 4 Portionen)

**Zutaten:** 250 g Penne oder andere Nudeln 50 g Pinienkerne (oder Cashew)  
etwas Rucola 100 g getrocknete Tomaten in Öl  
200 g Mozzarella 150 g Parmaschinken  
Salz und Pfeffer

### ***Für das Dressing:***

70 ml Olivenöl extra vergine 3 EL Balsamico  
1 Zehe Knoblauch 1 TL Pesto  
1 TL Senf 1 TL Honig

### ***Topping:***

etwas frisch geriebener Parmesan

### ***Zubereitung:***

Die Nudeln kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anbräunen. Rucola gut waschen, trockenschleudern und etwas kleiner schneiden. Die getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen und wie den Mozzarella und den Parmaschinken klein schneiden. Alles in eine große Schüssel geben, salzen und pfeffern.

Öl, Essig, klein gehackte oder gepresste Knoblauchzehe, Pesto, Senf und Honig miteinander vermischen und kurz vor dem Essen über den Salat geben. Alles noch einmal gut durchmischen und mit dem geriebenen Parmesan garnieren.

## **Knoblauchbrot**

**Zutaten:** ***Für den Teig:***  
370 g Mehl 250 ml Wasser, lauwarm  
2 EL Zucker 1 TL Trockenhefe  
2 TL Salz 1 EL Olivenöl  
etwas Fett für die Form

### ***Außerdem:***

4 Knoblauchzehen 5 Stiele Petersilie  
90 g Käse, würziger, z. B. Bergkäse 50 ml Olivenöl  
Salz

### ***Zubereitung:***

Warmes Wasser mit dem Zucker, der Trockenhefe und 2 EL Mehl verrühren. 15 Min. stehen lassen. Mehl und Salz mischen, die Hefemischung und 1 EL Öl dazu geben und 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Eine Schüssel leicht ölen und den Teig darin abgedeckt 45 Min. bis 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen soll sich verdoppeln.

Grill auf ca. 200 Grad vorheizen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocknen, die harten Stiele abschneiden und den Rest fein schneiden. Käse reiben. Alle Zutaten mit 50 ml Olivenöl mischen und mit Salz würzen.

Eine Springform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Teig kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Etwa 6 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Käsemischung vorsichtig mischen und gefächert zu einem Ring in die Backform legen. Im Grill bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel in etwa 35 Min. goldbraun backen.

### **Kräuterbutter** (ca. 4 Portionen)

**Zutaten:** 150 g Butter  
1 TL Zitronensaft  
1 Prise Pfeffer  
½ Bund Basilikum, gehacktes  
3 Zehen Knoblauch (n.B. auch mehr)  
½ TL Salz  
½ Bund Petersilie, gehackte  
n.B. Schnittlauch in Ringen

#### ***Zubereitung:***

Die Butter weich werden lassen. Den Knoblauch pressen und mit Salz und Pfeffer vermischen. Den Zitronensaft hinzufügen und alles in die weiche Butter rühren. Die gehackten Kräuter hinzufügen, die Butter in Pergamentpapier (Butterbrotpapier) zur Rolle formen und in den Kühlschrank legen.

### **Grillbutter** (ca. 6 Portionen)

**Zutaten:** 250 g Butter  
1 EL Senf  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 Glas Ajvar, scharf  
½ Bd.. Kräuter, gemischte, nach Wahl  
Salz und Pfeffer

#### ***Zubereitung:***

Die weiche Butter zusammen mit dem Ajvar und dem Senf verrühren. Einen Spritzer Zitrone dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende die Kräuter dazu geben. Dadurch wird die Butter schon wieder fester.

### **Grillsoße** (Ergibt ca. 600 ml)

**Zutaten:** 5 Knoblauchzehen  
150 g Tomatenmark  
50 ml Wasser  
1 EL Essig  
5 TL Kräuter der Provence  
Cayennepfeffer  
Pfeffer, frisch gemahlen  
150 g Honig, heller, flüssiger  
150 g Tomatenketchup  
50 g Senf  
1 EL Sojasauce  
1 TL Salz  
100 ml Rapsöl

#### ***Zubereitung:***

Knoblauch schön fein hacken. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und ordentlich verrühren.

Hält sich im Kühlschrank einige Wochen, falls was übrigbleibt.

### **Gegrillter Pfirsich mit Amarettini** (ca. 4 Portionen)

**Zutaten:** 100 g Kekse (Amarettini) 50 g Butter, weiche  
1 EL Öl 4 halbe Pfirsiche oder Nektarinen

#### ***Zubereitung:***

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüber rollen, bis kleine Brösel entstanden sind. Diese mit der Butter rasch zu Streuseln verkneten.

4 Stück Alufolie mit Öl bestreichen.

Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Kern entfernen. Die Pfirsichhälften auf die Alufolie legen und die Amarettinistreusel darauf verteilen und die Folie zu kleinen Päckchen verschließen. Die Pfirsichpäckchen mit den Streuseln nach oben auf den Grill legen und ca. 10 min backen.

### **Käsekuchen vom Grill**

**Zutaten:** 400 g Butterkekse 120 g weiche Butter  
500 g Speisequark 250 g Frischkäse  
200 ml Sahne 4 Eier  
1 EL Vanilleextrakt 150 g Zucker  
1 Päckchen Puddingpulver 1 EL Speisestärke

#### ***Zubereitung:***

Die Butterkekse werden zerbröseln und dann mit der weichen Butter verknetet. Die Kuchenform gut einfetten. Dann den Keksbodenteig in der Kuchenform verteilen und festdrücken.

Verrühre anschließend die „nassen Zutaten“ in einer Schüssel. Auch die trockenen Zutaten vermengen und in die Käsemasse einrühren. Beides gleichmäßig in der Kuchenform verteilen.

Heize deinen Grill auf 160°C vor. Kuchen auf dem Grillrost platzieren, nicht direkt über der Hitzequelle. Deckel schließen und ca. 1 Stunde lang backen.

### **Marshmallows mit Aprikosen** (ca. 4 Portionen)

**Zutaten:** 8 reife Aprikosen 8 Marshmallows

#### ***Zubereitung:***

8 Bambusspieße in Wasser einweichen bis sie sich vollgesogen haben. Den Grill anheizen.

Jede Aprikose halbieren und den Kern entfernen. Die erste Fruchthälfte so auf einen Spieß stecken, dass die offene Seite zur Spitze zeigt. Ein Marshmallow aufstecken und mit der zweiten Fruchthälfte abschließen, so dass beide Aprikosenhälften den Marshmallow einhüllen. Beide Hälften vorsichtig, aber bestimmt zuschieben, sie müssen sich jedoch nicht berühren.

Die bestückten Spieße unter mehrmaligem Drehen direkt und bei hoher Temperatur ca. 3 Minuten grillen. Idealerweise wird das Marshmallow außen leicht kross, schmilzt im Inneren und die Früchte zeigen Brandstreifen des Rostes.