

 **GRILLSTAR** ACADEMY



GRILLSEMINAR

BASIS SPECIAL 2.0



Rezeptbuch

BASIS SPECIAL 2.0

Pig Sticks

Lachsfilet vom Zedernbrett

mit Spinat aus dem Wok und Honig-Senf-Dillsauce

Weltbester Grillstar Burger

Schweinekarree

mit gegrilltem Sellerie

New York Cheesecake

mit salziger Karamell-Sauce


GRILLSTAR ACADEMY

BESUCHE UNS IN
OWL'S GRÖSSTEM GRILLSTORE!
MIT MEHR ALS 1000M² FLÄCHE

Zubehoer



Gewuerze & Saucen



Grills

Bestes Fleisch

Berliner Str. 504 - 33334 Gütersloh

Oder auch bequem von Zuhause in unserem Online-Shop auf:

www.grillstar.de



GRILLSTAR ACADEMY



PIGSTICKS

Basis Special 2.0



GRILLSTAR ACADEMY

Zutaten für 4 Personen:

1 Kg Schweinehackfleisch
20 Scheiben Bacon
200g Cheddar Käse, gerieben
2 Jalapeño Chilis
1 Zwiebel
Ahornsirup
BBQ Sauce
Dollie Sauce
Don Marcos PigWing Rub

Den Grill indirekt auf 150-180°C vorheizen.

Das Schweinegehackte zusammen mit 30-40 Gramm vom Rub, einem Schuss Ahornsirup, der fein gehackten Zwiebel und Jalapeños gut vermengen. Hackrollen formen, aufspießen und mit Bacon umwickeln.

Die Pig Sticks indirekt bei 150-180°C mit etwas Rauch grillen und kurz vor Ende mit der BBQ Sauce glasieren. Die Dollie Sauce über die Sticks geben oder separat als Dipp mit auf dem Teller anrichten.



Basis Special 2.0

**GRILLSTAR ACADEMY**

LACHSFILET VOM ZEDERNBRETT

MIT SPINAT AUS DEM WOK
UND HONIG-SENF-DILL-SAUCE



Basis Special 2.0

Zutaten für 4 Personen:

1 Lachsseite
Fischgewürzmischung
1 Limette

Spinat aus dem Wok

500g Blattspinat, frisch
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

Honig-Senf-Dill-Sauce

8 EL Honig
4 EL Senf
¼ Bund Dill

Die Lachsseite portionieren und auf das Zedernholz Brett legen.

Tipp: Die Haut von dem Lachs nicht einschneiden.

Den Lachs mit dem Rub würzen und die Limetenscheiben auf den Lachs legen. Das Zedernholz Brett mit zusammen mit dem Lachs in den Grill legen und bei ca. 180°C direkt grillen. Sobald das Brett anfängt zu rauchen, wird dieses in die indirekte Zone gelegt. Nach 20-25 Minuten ist der Lachs gar und servierfertig.

Spinat aus dem Wok

Den Blattspinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel in dünne Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. In einem Wok das Öl erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebelringe anschwitzen. Den Spinat dazu geben. Nach maximal 5 Minuten ist dieser fertig. Mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken. Restflüssigkeit abgießen und den Spinat zum Lachs auf den Teller geben.

Honig-Senf-Dill-Sauce

Für die Honig-Senf-Dill-Sauce den Dill fein hacken und mit dem Honig und dem Senf verrühren.

Guten Appetit!


GRILLSTAR ACADEMY

WELTBESTER GRILLSTAR BURGER



Basis Special 2.0

Zutaten für 4 Burger:

600g Rinderhackfleisch
4 Burgerbuns
5 EL Senf
1 TL Tabasco
Olivenöl
Salz, Pfeffer

8 Scheiben Bacon
4 Scheiben Cheddar
1 große, rote Zwiebel
1 große Gewürzgurke

100g Eisbergsalat
2 EL Weißweinessig
1 TL Tabasco
5 EL Ketchup
2 EL Mayonnaise
1 TL Worcestersauce
etwas Meersalz

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, 1 TL Tabasco und 1 EL Senf würzen und gut durchkneten. Die Hackmasse in 4 gleichgroße Portionen teilen und Pattys formen. Die Pattys so formen, dass diese 1-2 cm breiter sind als die Buns. Nun mit etwas Olivenöl bestreichen und bis zum grillen auf einem Teller kaltstellen.

Auf dem Grill den Bacon knusprig braten. Die Burgerpattys von beiden Seiten ca. 5 Minuten scharf angrillen. Danach ½ TL Senf auf der oberen Seite verteilen und umdrehen, die dann auf der anderen Seite wiederholen.

Nach jeweils 1 weiteren Minute auf jeder Seite den Speck und dann den Cheddar auf die Pattys geben. Wenn der Käse geschmolzen ist (45-60 Sekunden) die Pattys vom Grill runternehmen.

Für den restlichen Belag die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit etwas Essig und Meersalz einlegen.

Gurke in längliche Scheiben schneiden. Den Salat waschen, abtrocknen, in feine Streifen schneiden und mit 1 TL Tabasco, 1 TL Ketchup, 2 TL Mayonnaise und Worcestersauce gut vermengen.

Die Buns aufschneiden und auf dem Grill etwa 30 Sekunden anrösten.

Auf die Unterseite den marinierten Salat verteilen.

Nun das Patty draufsetzen und mit den Zwiebeln und Gurkenscheiben belegen. Auf die Oberseite jeweils 1 EL Ketchup geben und Burger servieren.

Guten Appetit!



GRILLSTAR ACADEMY

SCHWEINEKARREE

MIT GEGRILLEM SELLERIE

Basis Special 2.0

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1,1 Kg Schweinekarree
1 Stiel Rosmarin, frisch
1 Stiel Thymian, frisch
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Pfeffer, Meersalz

Gegrillter Sellerie

1 Knollensellerie
Zitronensaft
Olivenöl
Sahne
Salz, Pfeffer

Den Grill indirekt auf ca. 180°C einstellen.

Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Karree mit der Marinade einreiben und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sobald der Grill startklar ist, das Karree indirekt unter Zugabe von Räucherchips/ oder Chunks bis zu einer Kerntemperatur von 62°C garen. Anschließend das Karree noch 5 Minuten ruhen lassen und dann zwischen den Knochen runterschneiden.

Gegrillter Sellerie

Den Sellerie von der Schale befreien. Anschließend in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einen Topf mit Wasser Salz und 1 EL Zitronensaft oder 2 EL weißen Essig hinzugeben. Aufkochen lassen und den Sellerie 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Für den Grill dann die Selleriescheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. 3-4 Minuten auf den Grill. Danach in eine Schale geben und mit etwas Sahne zu einem Püree verarbeiten. Abschmecken und servieren!

Guten Appetit

**GRILLSTAR** ACADEMY



**NEW YORK
CHEESECAKE**
MIT SALZIGER KARAMELLSAUCE

Basis Special 2.0

Zutaten für 8-10 Personen:

120g Butterkekse
100g Butter
500g Quark
500g Mascarpone
160g Zucker
1 Pkg Vanillezucker (8g)
3 Eier (Zimmerwarm)

Karamellsauce

200g Zucker
90g Butter
1TL Meersalz
120 ml Sahne

Die Butterkekse fein zerbröseln. Anschließend die Backform mit Backpapier auslegen und den Rand abschneiden. Den Grill auf 180°C vorheizen. Die Kekse zusammen mit der geschmolzenen Butter in eine Schüssel geben und vermengen. Die Masse in die Springform geben, glattstreichen und 4-5 Minuten im Grill vorbacken. Anschließend den Teig ca. 15 Minuten auskühlen lassen.

Tipp: Nun den Grill runterregeln auf 160°C! Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und die Eier für ca. 10 Minuten zu einer glatten Masse schlagen. Die Quarkmasse anschließend in die Springform geben und für 30-40 Minuten backen.

Für die salzige Karamell Sauce den Zucker in einen Topf geben und ohne zu rühren schmelzen lassen. Die Butter stückweise unterrühren.

Hierbei vorsichtig sein, da es dampft und aufschäumt.

Salz und Sahne hinzugeben, sobald die Butter geschmolzen ist.

Guten Appetit!



FOLGE UNS FÜR AKTUELLE INFO'S UND INSPIRATION:



Grillstar.de GmbH
Geschäftsführer: Markus Hennig
Berliner Str. 504 - 33334 Gütersloh

Kontakt
Telefon: +49 (0) 5209-5973210
E-Mail: info@grillstar.de