

**GRILLSTAR DE**

**GRILLAKADEMIE**

GRILLSEMINARE

BEST OF BASIS ALLTIME CLASSICS



Rezeptbuch


GRILLSTAR DE

BEST OF BASIS ALLTIME CLASSICS

Schinken-Rucola Pizza
mit zweierlei Käse

Picanha vom Spieß
mit Chimichurri

Orangen-Ingwer-Chili Schweinefilet
auf Pak Choi

Roast Beef im Ganzen
mit Spinat-Risotto

Schokoladenkuchen
aus der Orangenschale

Best of Basis


GRILLSTAR DE

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 DE

SCHINKEN-RUCOLA PIZZA

MIT ZWEIERLEI KÄSE



Best of Basis

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

350g Mehl
200g Wasser
1/2 Würfel Hefe
Olivenöl
1 TL Salz
1 Priesse Zucker

Pizza-Soße:

2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
20g Olivenöl
400g Pizzatomen
40g Tomatenmark
1 TL Salz
0,5 TL Zucker
0,25 TL Pfeffer
0,25 TL Paprika edelsüß
1 EL gehäuften Oregano

Belag:

Hand voll Rucola
250g geriebenen Gouda
Parmaschinken
Trüffel-Öl
Parmesan (gehobelt)

Für den Teig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Soße:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Öl in einen Topf geben, die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Die anderen Zutaten dazu geben und 10 min köcheln lassen.

Den Grill für hohe direkte Hitze vorbereiten. Backpapier passend auf den Pizzastein zuschneiden. Pizzastein 10 min vorheizen.

Pizzateig auf bemehltem Brett ausrollen und mit der Pizzasauce bestreichen (Den Rand dabei frei lassen). Den Käse darüber streuen und auf dem Grill 6 Minuten grillen. In der Zwischenzeit auf der Plancha den Rucola angrillen bis dieser leicht kross ist.

Pizza vom Grill nehmen mit Rucola und Schinken belegen und den gehobelten Parmesan darüber geben. Mit Trüffel Öl abstimmen und genießen.

Guten Appetit!

 GRILLSTAR DE

PICANHA VOM SPIESS

MIT CHIMICHURRI DIP



Best of Basis

Zutaten für 4 Personen:

800g Tafelspitz mit Fettdeckel
grobes Meersalz

Chimichurri Dip

Don Marco's Chimichurri Rub
Wasser
Rotweinessig
Olivenöl

Das Gute an diesem Rezept ist, dass man nur zwei Zutaten braucht: Tafelspitz und Salz!

Empfehlenswert ist US-Tafelspitz mit Fettauflage. Der Tafelspitz wird in etwa 6-7 cm dicke Scheiben geschnitten und dann u-förmig auf einen Spieß gesteckt. Anschließend wird das Fleisch mit grobem Meersalz gewürzt.

Das Fleisch wird dann 10-15 Minuten über direkter Hitze gegrillt (ca. 200 Grad) und dabei ständig gedreht (Tipp: Rotisserie verwenden). Wenn die äußere Schicht gebräunt ist, schneidet man das Fleisch in dünnen Scheiben vom Spieß. So hat man außen kross angeröstetes Fleisch und innen einen rosa Kern.

Wenn man die ersten Scheiben runter geschnitten hat, gibt man den Spieß wieder über die Glut und röstet die äußere Schicht wieder an.

Chimichurri Dip

1 Teil Chimichurri Rub mit etwas Wasser quellen lassen. 1 Teil Rotweinessig und 2 Teile Olivenöl hinzufügen, gut durchrühren und ziehen lassen.

Guten Appetit!



GRILLSTAR DE

ORANGEN-INGWER- CHILI SCHWEINEFILET

AUF PAK CHOI

Best of Basis

Zutaten für 4 Personen:

ca. 600g Schweinefilet

Orangen-Ingwer-Chili Glasur

150ml frisch gepresster
Orangensaft
2 EL Balsamico-Essig (Bianco o.
Honigbalsamico)
2 EL Orangenmarmelade
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 EL frisch geriebener Ingwer
1 klein gehackte rote Chili
1 EL Sesamöl
Salz & Pfeffer

Pak Choi

Baby Pak Choi, ca. 300-500g

4 EL Soja Sauce
2 EL frisch gepresster Orangen-
saft
2 EL Sesamöl
1 EL Honig
1 klein gehackte rote Chili
1 Knoblauchzehe, gepresst
Salz & Pfeffer

Schweinefilet von Fett und Silberhaut befreien und auf die Länge der Zederholzplanke zurechtschneiden. Das Schweinefilet kurz vor dem Grillen salzen und mit der Orangenglasur überziehen.

Einen Regler auf hohe Temperatur einstellen und das Filet auf der Zedernholzplanke bis zu einer Kerntemperatur von 60-62°C grillen. Die Planke (nicht wässern) fängt nach kurzer Zeit an zu rauchen und verleiht dem Fleisch ein dezentes Raucharoma.

Orangen-Ingwer-Chili Glasur

Knoblauch pressen, Ingwer fein reiben und die Chili klein hacken. Sesamöl in einem Topf erhitzen, Chili, Ingwer und Knoblauch kurz anschwitzen, Orangensaft, Orangenmarmelade und Balsamicoessig hinzufügen und die Flüssigkeit soweit reduzieren bis die Glasur eine zähe Konsistenz bekommt. Zu guter Letzt, die Glasur mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Pak Choi

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Pak Choi der Länge nach vierteln, in eine flache Form geben und mit der Marinade übergießen. Der Kohl sollte für mindestens eine Stunde marinieren. Anschließend den Pak Choi grillen. Der Kohl benötigt nur wenige Minuten auf dem Rost.

Nachdem das Schweinefilet die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, der Pak Choi ein paar Röstaromen auf dem gusseisernen Grillrost einfangen durfte, ist es Zeit das fruchtig, würzige Schweinefilet in Tranchen zu schneiden und auf dem Pak Choi anzurichten.



GRILLSTAR DE

ROAST BEEF IM GANZEN

MIT SPINAT RISOTTO

Best of Basis

Zutaten für 4 Personen:

600 gr. Roast Beef am Stück
Trager Coffee Rub
Olivenöl

Spinat Risotto

240g Risotto Reis
1 Schalotte
3 EL Olivenöl
700ml Hühnerbrühe
120ml Weißwein
250g Spinat
80g Parmesan
40g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Granatapfel
Salz
Pfeffer

Vom Roastbeef den Fettdeckel abschneiden, evtl. Silberhaut entfernen und mit dem Olivenöl leicht einreiben. Danach von allen Seiten mit dem Gewürz würzen.

Anschließend indirekt auf den Grill bei 160°C grillen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 53°C vom Grill nehmen und abgedeckt ruhen lassen.

In Tranchen schneiden und zusammen mit dem Spinat Risotto servieren.

Spinat Risotto

Spinat waschen und kurz in Olivenöl anbraten, bis er eingefallen ist.
Spinat klein schneiden und pürieren.

Schalotte, Knoblauch schälen, klein schneiden und in Butter glasig dünsten. Reis hinzufügen und so lange Rühren bis die Butter Schaum bildet dann mit Weißwein ablöschen.

Jetzt alles zusammen kurz aufkochen und dann 18 min unter ständigem Rühren das Risotto bissfest garen. Immer wieder etwas warme Hühnerbrühe dazugeben. 5 min vor Ende der Garzeit den Spinat dazu geben.

Zum Schluss Parmesan untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Topping, Granatapfel halbieren und mit dem Löffel die Kerne herausschlagen und über das Spinat Risotto geben.

Guten Apetit!



GRILLSTAR DE

SCHOKOKUCHEN

AUS DER ORANGENSCHALE

Best of Basis

Zutaten für 8 Personen:

8 Orangen
300g Zartbitter-Schokolade
200g Butter
4 Eier
4 Eigelb
120g Zucker
40g Mehl

Für die Deko:

Puderzucker
Minze

Das obere Viertel der Orangen wird abgeschnitten und das Fruchtfleisch entfernt.

Schokolade und Butter werden geschmolzen und verrührt. Eier, Eigelb und Zucker werden mit einem Handmixer schaumig geschlagen. Das Mehl wieder darüber gesiebt und langsam untergehoben. Dann wird die flüssige Schokoladen-Buttermischung eingerührt.

Dieser Teig wird in die ausgehöhlten Orangen gefüllt. Die Orangenschalen sollten zu 3/4 gefüllt werden, da der Teig beim Backen noch aufgeht.

Im vorgeheizten Grill oder Backofen bei 180 Grad etwa 35-40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

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