



# MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS



## Das exklusive Rezeptbuch zu „Die ganze Welt auf dem Grill“

Das Marienburg Monheim Team wünscht Ihnen  
viel Spaß beim nachmachen!

Zeigen Sie uns gerne auf Instagram, wie Sie unsere  
Rezepte nachgekocht und gegrillt haben, ganz einfach mit  
dem Hashtag **#MarienburgGrillt**



Wir freuen uns auf Ihre Bilder!

BUSINESS &  
CONFERENCE CENTER

GRILLAKADEMIE  
IM KUTSCHERHAUS

EVENTS  
EINZIGARTIG FEIERN

GÄSTEHAUS  
BLEIBEN SIE ÜBER NACHT

[www.marienburgmonheim.de](http://www.marienburgmonheim.de) . [team@marienburgmonheim.de](mailto:team@marienburgmonheim.de)  
MARIENBURG MONHEIM . Ein Angebot der Alexander Zimmer GmbH . Marienburg - Hofstr. 16 . 40789 Monheim am Rhein

# GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT ASIA-LINSEN-GEMÜSE AUS DEM WOK

FÜR 4 PERSONEN

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten  
**Marinierzeit:** 10-15  
**Grillmethode:** Direkte Mittlere Hitze  
(175-230°C)  
**Grillzeit:** 14-16 Minuten

---

## Zutaten

- ✓ 12 ausgelöste Jakobsmuscheln, je etwa 50 g

## Zutaten für die Marinade

- ✓ 1 EL Butter, geschmolzen
- ✓ 1 EL Olivenöl
- ✓ 1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- ✓ 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- ✓ 1/2 TL grobes Meersalz
- ✓ 1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✓ 1 EL fein gehacktes frisches Basilikum oder glatte Petersilie

## Zutaten für die Asia Linsen-Gemüse Wok-Pfanne

- ✓ 150 g gekochte rote Linsen
- ✓ 2 EL Sesamöl
- ✓ 250 g Chinakohl
- ✓ 1 Paprika
- ✓ 150 g Shitake Pilze
- ✓ 150 g Champignons
- ✓ 3-5 EL Sojasoße
- ✓ Zucker
- ✓ Pfeffer
- ✓ 200 g Möhren
- ✓ 100 g Mungobohnenkeimlinge
- ✓ 1 Limette

## Zubereitung

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste reinigen.
2. Möhren schälen, waschen und quer halbieren. Möhrenhälften erst längs in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Keimlinge verlesen, waschen und abtropfen lassen. Öl im Wok erhitzen. Gemüse, Pilze und Keimlinge hineingeben und unter Wenden ca. 5 Min. braten. Sojasoße, Zitronensaft und rote Linsen hinzufügen und 5 Min. köcheln. Basilikum waschen, trocken schütteln mit Sojasoße, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und anrichten. Mit gegrillten Jakobsmuscheln servieren.
3. Den kleinen, harten Seitenmuskeln, falls noch vorhanden, von den Jakobsmuscheln entfernen. Die Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Jakobsmuscheln in der Marinade wenden und 10-15 Min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Jakobsmuscheln aus der Marinade nehmen (die Marinade wird nicht mehr gebraucht) und mit genügend Abstand auf den Grillrost setzen. Über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 4-6 Min. grillen, bis sie außen leicht gebräunt und innen gerade nicht mehr glasig sind (ein Muschelfilet anschneiden, um den Gargrad zu prüfen).
5. Das Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, die heißen Jakobsmuscheln darauf anrichten und servieren.

# LAMMHACK-BURGER MIT KORIANDER UND FOCCACIA VOM GRILL

FÜR 10 PORTIONEN

**Zeit:** 20 Minuten  
**Grillzeit:** ca. 15 Minuten (je nach Größe)  
**Grillmethode:** Auf heißem Stein, indirekt

## Zutaten

- ✓ 300 ml Wasser
- ✓ 500 g Mehl
- ✓ 1 Würfel Hefe
- ✓ 0,5 TL Salz
- ✓ 90 ml Olivenöl
- ✓ Mehl

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröseln. 300 ml lauwarmes Wasser zugießen und vom Rand her alles mischen. Salz und Olivenöl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 3 Stunden abgedeckt gehen lassen.
2. Den Teig in 8-10 gleich große Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Die Teigstücke portionsweise auf dem heißen Stein goldgelb grillen. Die Focaccia dünn mit Olivenöl bestreichen und servieren.
3. Tipp: Der Teig kann am Vortag zubereitet und abgedeckt im Kühlschrank aufgehoben werden. Am nächsten Tag wird es nochmals durchgeknetet und muss dann 30 Min. gehen. Je nach Geschmack können Sie kleingehackte Kräuter wie Salbei, Thymian oder Rosmarin mit dem Teig verkneten oder das Öl vorm Bestreichen damit mischen.

# LAMMHACKSPIEßE

FÜR 4 PORTIONEN

**Zeit:** 25 Minuten  
**Grilldauer:** ca. 12 Minuten  
**Grillmethode:** direkte Hitze

## Zutaten

- ✓ 600 g Lammhackfleisch
- ✓ 1 Eigelb
- ✓ 1 EL Semmelbrösel
- ✓ 1 EL geröstete Sesamkörner
- ✓ 3 Stiele Petersilie
- ✓ 4 Stiele Koriandergrün
- ✓ 3 Stiele Minze
- ✓ 1 geröstete Knoblauchzehe
- ✓ 1 Schalotte
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ Öl zum Grillen
- ✓ 150 g Sahnejoghurt
- ✓ 1 EL Zitronensaft
- ✓ 1 TL getrocknete Minze
- ✓ 70 g Zucchini
- ✓ Außerdem 4 Spieße

---

## Zubereitung

1. Hackfleisch, Eigelb, Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Kräuter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Knoblauch und Schalotten ebenfalls sehr fein hacken.
2. Kräuter, Knoblauch und Schalotten zum Hack geben, salzen, pfeffern und zu einer glatten Masse verkneten. Mit angefeuchteten Händen zu 4 länglichen Buletten formen und jeweils auf einen Spieß stecken.
3. Ein Grillrost mit Öl auspinseln und erhitzen. Die Spieße darin auf allen Seiten 12-15 Min. grillen.
4. Inzwischen den Joghurt in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Minze würzen. Zucchini fein reiben und unterrühren. Den Joghurt mit etwas Pul Biber bestreuen und mit den Hackspießen servieren.

## DUROC-STEAKS AUS THÜRINGEN UND GEGRILLTE SÜSSKARTOFFELN MIT RAFFINIERTEN DIPS

Duroc-Schwein eine alte deutsche Schweinerasse die sehr langsam gemästet wird und dadurch ein schön memoriertes Fleisch hat und besonders saftig ist.

### Zubereitung

1. Das Fleisch in gleich große, ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen und auf dem Holzkohle Grill bei einer Temperatur von 220 - 250 °C ca. 10 Min. von jeder Seite grillen.
2. Nach dem Grillen 2-3 Min. ruhen lassen. Das Fleisch in Tranchen schneiden und anschließend mit Pfeffer würzen und mit den Süßkartoffeln und Dip servieren.

## TOMATEN-OLIVEN-PASTE

Ergibt: 250 ml

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten

- ✓ 100 g entsteinte schwarze Kalamata-Oliven, abgetropft
- ✓ 100 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
- ✓ 1 kleine rohe oder mehrere geröstete Knoblauchzehen
- ✓ 3-4 EL Olivenöl
- ✓ 4 EL frische Basilikumblätter
- ✓ 2 EL Kapern, abgetropft
- ✓ 2 TL Aceto Balsamico
- ✓ 1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✓ 1 EL geröstete Pinienkerne
- ✓ 2 EL Parmesankäse (gerieben)
- ✓ Abrieb von 1 Bio Limette

### Zubereitung

1. Oliven, Tomaten und Knoblauch in einer Küchenmaschine grob hacken.
2. 3 EL Olivenöl und die restlichen Zutaten hinzufügen und mixen, bis alles gut vermischt ist.
3. Falls die Olivenpaste zu stückig erscheint, noch 1 EL Olivenöl dazugeben.

# CRÊPES VOM GRILL MIT FRUCHTCRÉME

ETWA 6 STÜCK

**Zeit:** 25 Minuten  
**Grillmethode:** Indirekte Hitze 160 - 180° mit Weber OGS Einsatz

## Zutaten Teig

- ✓ 100 ml Mineralwasser (Sprudel)
- ✓ 100 g Mehl
- ✓ 100 ml fettarme Milch
- ✓ Öl
- ✓ 2 Eier ( Kl. M)
- ✓ Salz
- ✓ 2 EL Zucker

## Zutaten für die Füllung

- ✓ 400 g gemischte Früchte
- ✓ 1 EL Cointreau
- ✓ 100 ml Schlagsahne
- ✓ 100 g Mascarpone
- ✓ 2-4 EL Zucker
- ✓ 4 EL Pistazien

## Zubereitung

1. 100 g Mehl, 100 ml fettarme Milch, 100 ml Sprudelwasser, 1 EL Öl, 2 Eier (Kl.M), 2 EL Zucker und 1 Prise Salz und zu einem glatten Teig verrühren. 10 Min. quellen lassen.
2. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine Teigportion dünn in der Pfanne verteilen und auf beiden Seiten hellbraun werden lassen. Auf diese Weise nacheinander 6 dünne Crêpes backen.

## Zubereitung

1. Die Hälfte der Früchte pürieren, die anderen Hälfte klein schneiden.
2. Fruchtstücke mit Orangenlikör und Pistazien marinieren. Die Crêpes hiermit garnieren.
3. Sahne steif schlagen, Mascarpone hinzufügen und kurz durchmischen. Die Masse auf die Crêpes geben und mit frischen Früchten garnieren.



MARIENBURG MONHEIM