



MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS



Das exklusive Rezeptbuch zu „Wintergrillen - der Klassiker: Gans & Co.“

*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 . team@marienburgmonheim.de
MARIENBURG MONHEIM . Ein Angebot der Alexander Zimmer GmbH . Marienburg - Hofstr. 16 . 40789 Monheim am Rhein

LACHSFILET MIT WALDBEEREN-GLASUR AUF ZEDERNHOLZ

Für 4 Personen

Zutaten:

- ✓ 800 g Lachsfilet Loch Duart Schottland
- ✓ Grobes Meersalz
- ✓ Pfeffer

Zutaten Waldbeeren-Glasur:

- ✓ 75 G Mayonnaise hausgemacht
- ✓ 20 g Haselnüsse (gemahlen)
- ✓ 50 g Waldbeerenmischung TK
- ✓ Chiliflocken nach Geschmack
- ✓ Salz und Pfeffer

Für die Garnitur: 10 g frischer Meerrettich (gerieben)

Vorbereitung

Das Weber Räucherbrett über Nacht oder mindestens 1 Stunde in Wasser einlegen (mit einem Glas beschweren).

Für die Waldbeeren-Glasur

- ▶ Mayonnaise herstellen (Rezept siehe unten).
- ▶ Haselnüsse in einer Pfanne trocken und bei mittlerer Hitze rösten (nicht zu dunkel rösten).
- ▶ Alle Zutaten gründlich mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Abdecken und im Kühlschrank bis zum Gebrauch ziehen lassen.

Grillen

- ▶ Das Weber Räucherbrett auf die direkte Zone im Grill stellen und den Deckel offen lassen.
- ▶ Sobald das Brett anfängt zu knacken und zu rauchen, den Deckel schließen und ca. 10-15 Minuten auf dem Brett grillen.
- ▶ Sollte das Brett Flammen fangen, mit Sprühflasche löschen und in die indirekte Zone im Grill schieben.

Grillmethode: Direkt bei 200 - 220 °C
Grillzeit: 12 -15 Minuten
Kerntemperatur: 54 - 62 °C

HAUSGEMACHTE MAYONNAISE

Zutaten:

- ✓ 2 Eier (Größe L)
- ✓ 1 EL Zitronensaft
- ✓ 1 EL Senf aus Dijon
- ✓ 200 ml Rapsöl
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ Cayenne

Zubereitung

- ▶ Alle Zutaten außer dem Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Mixstab aufmixen. Nach und nach das Öl oben aufgeben - bis die Mayonnaise bindet.

Bemerkung

- ▶ Die Öl-Menge kann je nach Ölsorte etwas variieren. Grundsätzlich gilt je mehr Öl, desto fester die Mayonnaise.
- ▶ Frische Mayonnaise ist im Kühlschrank bei 3-5 °C fünf Tage haltbar.
- ▶ Sie können die Mayonnaise auch mit etwas Yoghurt oder Magerquark verlängern. Schmeckt gut und spart Kalorien.

Ableitungen

- ▶ Cocktailsauce: Ketchup, Weinbrand oder Orangensaft untermischen.
- ▶ Kräutersauce: Küchenkräuter, Knoblauch evtl. Joghurt untermischen.
- ▶ Roquefortsauce: 2 EL Mayonnaise, 1 EL Roquefortkäse, 1 TL Zitronensaft, 2 EL geschlagene Sahne, Petersilie und etwas Zucker untermischen.

DATTELN IN SPECKMANTEL

Zutaten:

- ✓ 1 Paket Datteln
- ✓ 1 Paket Bacon

Zubereitung

- ▶ Nehmen Sie so viele Datteln, wie Sie möchten. Jede Dattel mit 0,5 - 1 Scheibe Bacon einwickeln.
- ▶ Befestigen Sie den Bacon mit einem Zahnstocher und ab damit auf den Grill.

Tolles, salzig - süßes Erlebnis!

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

4 Portionen

Zutaten:

- ✓ 500 g Champignons (ca. 15 Stück)
- ✓ 1 EL Crème légère,
- ✓ 1 EL Frischkäse bis 1% Fett
- ✓ 1 Scheibe Knäckebrot
- ✓ 2 getrocknete Tomaten (ohne Öl)
- ✓ Salz und Pfeffer
- ✓ Thymian

Zubereitung

- ▶ Die Champignons entstielen, einen Teil der Stiele (ca. 5 Stück) klein schneiden.
- ▶ Die getrockneten Tomaten klein schneiden, das Knäckebrot zerbröseln, mit den klein geschnittenen Champignonstielen, der Creme legere und dem Frischkäse vermischen.
- ▶ Alles kräftig würzen und in die Champignons füllen
- ▶ Auf dem Grill so lange grillen, bis sie durch sind

Reicht für ca. 15 Pilze, die Füllung quillt beim Backen/Grillen - auch, wenn es zuerst zu wenig aussieht, es reicht ;).

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

GANS VOM DREHSPIEß ODER ALTERNATIV VOM ROST IN TROPFSCHALE

Für 4 Portionen

Zutaten:

- ✓ 1 Gans (4 Kg)
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 1 Apfel
- ✓ 1 Orange
- ✓ 4 EL Thymianblätter
- ✓ Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- ▶ Gans putzen und von innen und außen gut salzen und pfeffern.
- ▶ Die Orange abreiben, die Gans einölen und mit Abrieb und dem Thymian einreiben.
- ▶ Mit der Zwiebel und dem Obst füllen und mit Zahnstochern und Schnur verschließen.
- ▶ Auf den Drehspieß stecken und mit den Spießgabeln arretieren.
- ▶ Über einer großen Weber® Alu -Tropfschale bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden am Drehspieß grillen - dabei immer wieder mit dem aufgefangenen Bratensaft übergießen.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Grillzeit: ca. 2 Stunden
Hilfsmittel: Weber Drehspieß, Weber Alu Topfschale

ROTKOHL VOM GRILL

Für 4 Portionen

Zutaten:

- ✓ 1 Rotkohl
- ✓ 3 EL Butter
- ✓ 3 EL Speck
- ✓ Weber's Original Grillsauce - Good Old Barbecue zum Auffüllen

Zubereitung:

- ▶ Den Rotkohl auf den Kopf stellen und den Strunk großzügig trichterförmig herausschneiden.
- ▶ Speck und Butter verkneten und in die Öffnung drücken, dann mit Weber's Original Grillsauce - Good Old Barbecue - auffüllen.
- ▶ Aus Alufolie einen Ring basteln, der wie ein Ständer für den Kohlkopf, diesen gerade stehen lässt.
- ▶ Indirekt bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde grillen. Wird der Kohl zu schwarz, bitte mit einem Stück Alufolie abdecken.
- ▶ Die äußeren Blätter entfernen, den Kohl zerteilen und mit der Füllung vermischt anrichten.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Grillzeit: ca. 1 Stunde
Hilfsmittel: Alufolie

STANGENKNÖDEL/SERVIETTENKLÖBE

Für 4 Portionen

Zutaten:

- ✓ 5 Scheiben Toastbrot
- ✓ 60 ml Milch
- ✓ 20 g Mehl
- ✓ 1-2 Eier (Größe M)
- ✓ 30 g Speckwürfel
- ✓ 1 kleine Zwiebel
- ✓ 80 g Butter
- ✓ 30 g gehackte Petersilie
- ✓ 1 Prise Muskat
- ✓ Salz

Zubereitung:

- ▶ Die Toastbrote in 1 cm große Würfel schneiden.
- ▶ Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Speck, der Butter und den anderen Zutaten gut vermischen.
- ▶ Mehl und Milch nach und nach dazu geben bis ein elastischer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.
- ▶ Die Alufolie auf einer Seite buttern. Die Masse auf die Alufolie legen, zu einer länglichen Form zusammenrollen und die Enden der Rolle fest verschließen.
- ▶ Bei mittlerer, indirekter Hitze ca. 45 Minuten grillen.
- ▶ Auswickeln und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Grillzeit: ca. 45 Minuten

DESSERT: HEIßE SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN MIT VANILLEEIS

Für 5 Förmchen

Zutaten:

- ✓ 3 Eier
- ✓ 120 g dunkle Kuvertüre
- ✓ 42 g Mehl
- ✓ 60 g Zucker
- ✓ 120 g Butter

Zubereitung:

- ▶ Butter und Schokolade schmelzen lassen.
- ▶ Eier und Zucker schaumig rühren, beides unterheben.
- ▶ Mehl gesiebt unterrühren.
- ▶ 8-10 Minuten bei 200 Grad, Förmchen nur zur Hälfte füllen, 5 Minuten auskühlen lassen auf dem Grill.



Guten Appetit!