



# MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS



## Das exklusive Rezeptbuch zu „Heißer Wintertraum“

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

# WINTERLICHER FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSE, NUSSKROKANT UND KARAMELLISIERTEN BIRNEN

## Zutaten:

- ✓ 200 g Feldsalat
- ✓ 2 Birnen
- ✓ 60 g Paranüsse (oder andere Nüsse)
- ✓ 6 Scheiben Ziegenfrischkäse
- ✓ 2 EL brauner Zucker

## Für das Dressing:

- ✓ 100 ml Rotwein
- ✓ 50 ml Gemüsebrühe
- ✓ 4 EL Balsamico
- ✓ 4 EL Olivenöl
- ✓ 1 EL Honig
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer

## Für das Nusskrokant:

- ✓ 1 Zitrone
- ✓ 1 EL Honig
- ✓ 1 EL Wasser
- ✓ 2 EL brauner Zucker

---

## Zubereitung

- ▶ Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schütteln.
- ▶ Birnen schälen, achteln und mit Zitronensaft beträufeln.
- ▶ Bei mittlerer Hitze kurz angrillen und zur Seite stellen.
- ▶ Honig karamellisieren lassen und Birnenspalten darin wenden.
- ▶ Die restlichen Zutaten hinzufügen und aufkochen lassen.
- ▶ Birnen rausholen und den Sud zur Hälfte reduzieren.
- ▶ Ziegenkäse zum Schluss ganz kurz durch die Rotweinreduktion ziehen.
- ▶ Nüsse mit 2 EL Zucker und Honig in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Krokant abkühlen lassen dann klein hacken.
- ▶ Salat, Birnen und Käse auf die Teller verteilen, mit Dressing beträufeln. Nusskrokant darüber streuen und servieren.

# GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT GEGRILLTEN POLENTASTÄBCHEN UND DÖRROBST-KOMPOTT

## Zutaten:

- ✓ 2 Entenbrüste je 350-400g
- ✓ Salz
- ✓ 1 Handvoll Räucherholzchips
- ✓ 6 trockene Pflaumen
- ✓ 6 trockene Aprikosen
- ✓ 2 EL Rosinen
- ✓ 3 reife frische Pflaumen
- ✓ 20 grüne Trauben
- ✓ 125 ml Sherry
- ✓ 1 EL brauner Zucker
- ✓ 125 ml Wasser
- ✓ 1 EL Balsamico
- ✓ 200 ml Gemüsebrühe
- ✓ 200 ml Milch
- ✓ 125 g Polentagrieß
- ✓ 2 EL Butter
- ✓ 4 EL Parmesan (frisch gerieben, 30 g)
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 2 EL Olivenöl



## Zubereitung

- ▶ Die Holzspäne 30 Minuten wässern.
- ▶ Den Grill anheizen und mit Deckel auf Temperatur bringen.
- ▶ Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden und mit Salz würzen. Kurz direkt auf der Hautseite grillen.
- ▶ Das feuchte Holz direkt auf der Glut platzieren. Es beginnt sofort an zu qualmen. Den Deckel schließen und 8-10 Minuten räuchern.
- ▶ Falls sie ein Grillthermometer haben, die Kerntemperatur sollte bei 64°C liegen, dann ist die Entenbrust schön rosa.
- ▶ Vor dem Aufschneiden das Fleisch kurz ruhen lassen und noch warm aufschneiden.
- ▶ Dörrobst, Sherry, Zucker, Balsamico und Wasser aufkochen und zum Kompott verkochen lassen.
- ▶ Sobald das Obst anfängt weich zu werden, Frischobst hinzufügen und weitere 10 Minuten kochen lassen.
- ▶ Für die Polenta die Zwiebeln würfeln und in Butter anschwitzen.
- ▶ Den Parmesan fein reiben. 200 ml Brühe und 200 ml Milch in einem Topf aufkochen. Den Maisgrieß unter Rühren einrießeln lassen, kurz aufkochen und dann etwa 5 Minuten ziehen lassen. Butter, Parmesan einrühren. Etwas salzen.
- ▶ Die Polentamaße etwa 2 cm hoch auf ein mit Backpapier belegtes oder gebuttertes Blech streichen und auskühlen lassen.
- ▶ Die Polenta in Stücke schneiden (ca.3 x 10 cm groß). Auf dem Grill unter mittlerer Hitze unter wenden etwa 2 Minuten kross grillen.
- ▶ Mit Entenbrust und Kompott servieren.

# CHAMPIGNONS IM WOK

## Zutaten:

- ✓ 200 g kleine Champignons
- ✓ 2 EL Butter
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 4 große Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- ✓ 1/4 TL grobes Meersalz
- ✓ 1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✓ 4 EL grob gehackte frische glatte Petersilie
- ✓ 1 TL Sherry- oder Rotweinessig

---

## Zubereitung

- ▶ Auf dem Seitenkocher des Grills (oder auf der Herdplatte) die Butter mit dem Olivenöl in einen Wok erhitzen.
- ▶ Die ganzen Champignons hinzufügen und so verteilen, dass möglichst alle den Wokboden berühren. Ohne zu rühren 2 Minuten anbraten, dann umrühren und Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- ▶ Weitere 2-3 Minuten braten, bis die Pilze zart, aber noch bissfest sind, dabei nur zwei bis dreimal rühren.
- ▶ Petersilie und Essig hinzufügen und alles gut vermischen.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# IBERRICO RÜCKEN MIT KRÄUTER-DIJONSENF-KRUSTE

## Zutaten:

- ✓ 1 Iberrico Rücken ca. 2 Kg
- ✓ 3 EL grober Dijonsenf
- ✓ 1 EL gehackte frische Thymianblätter
- ✓ 1 EL gehackte frische Petersilienblätter
- ✓ 1 EL gehackte frische Rosmarinnadeln
- ✓ 1 EL Semmelbrösel
- ✓ 1 EL weiche Butter
- ✓ 1 Ei
- ✓ Salz und Pfeffer zum abschmecken

---

## Zubereitung

- ▶ Für die Dijonkruste alle Zutaten miteinander vermengen und auf die Frischhaltefolie 1 cm dick streichen, kalt stellen.
- ▶ Das Fleisch 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen und anschließend salzen und über direkte starke Hitze scharf angrillen, bis es das typische Grillmuster aufweist, aber nicht verbrannt ist. Einmal wenden.
- ▶ Anschließend das Fleisch über indirekte mittlere Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten grillen, bis das Innere des Bratens noch leicht rosa ist und die Kerntemperatur etwa 65°C beträgt.
- ▶ Ca. 10 Minuten vor dem Ende der Grillzeit die Senfkruste auftragen und fertig grillen.
- ▶ Das Fleisch auf einem Schneidebrett 5 Minuten ruhen lassen, dann in fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.

## APFELCRUMBLE MIT VANILLEEIS

### Zutaten:

- ✓ 4 große Äpfel (Boskop)
- ✓ 4 EL brauner Zucker
- ✓ Saft von einer Zitrone
- ✓ 4 cl Calvados oder Apfelcidre
- ✓ 1 TL Zimt
- ✓ 150 g Weizenmehl
- ✓ 75 g Butter
- ✓ 4 EL brauner Zucker
- ✓ 4 EL Haferflocken
- ✓ 40 g gehobelte Mandeln

---

### Zubereitung

- ▶ Die Äpfel schälen und anschließend achteln.
- ▶ Die Achtel mit dem Zitronensaft, Calvados oder Apfelcidre und den übrigen Zutaten mischen. Etwas ruhen lassen.
- ▶ Für die Streusel Butter, Mehl, Haferflocken und Zucker in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen zerreiben, bis die Streusel entstanden sind.
- ▶ Eine passende Auflaufform oder Backform einfetten. Die beiseite gestellten Äpfel mit dem entstandenen Saft darin verteilen und so mit den Streuseln bedecken, dass die Äpfel nicht mehr sichtbar sind.
- ▶ Mit ein paar Mandelflocken bestreuen.
- ▶ Bei ca. 170 C° bei indirekter Hitze backen, bis der Streusel goldbraun ist.
- ▶ Heißen Crumble mit einem Löffel abstechen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

**Guten Appetit!**