



MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS



## Das exklusive Rezeptbuch zu „Herbst- und Winterzauber“

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

# CHINESISCHE ENTENKEULEN MIT PFLAUMEN-INGWER- GLASUR

## Zutaten (4-6 Personen):

Zubereitungszeit: 1/4 Std., Grillzeit: 3/4 Std.,  
wenn die Entenkeulen vorher Sous-vide  
vorbereitete wurden (bei 63 °C, 18 Stunden)

## Für die Glasur

- ✓ 150 g Pflaumenmus
- ✓ 2 EL Hoisin-Sauce (chinesische Würzsauce)
- ✓ 2 EL Soja-Sauce
- ✓ 1 EL fein gehackter Ingwer
- ✓ 1 EL Mirin (süßer Reiswein)

## Für die Würzmischung

- ✓ 2 EL brauner Zucker
- ✓ 1 EL naturreines grobes Meersalz
- ✓ 2 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- ✓ 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

8 Entenkeulen mit Haut (je 200 -  
250 g), überschüssiges Fett entfernt



## Zubereitung

- ▶ Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175-230 Grad) vorbereiten.
- ▶ In einem kleinen Topf die Zutaten für die Glasur vermengen und auf mittlerer bis hoher Stufe unter Rühren erwärmen und dann aufkochen lassen. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und die Glasur 1 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und beiseite stellen.
- ▶ In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen und die Entenkeulen gleichmäßig mit den Gewürzen einreiben. Die Keulen mit der Hautseite nach oben über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 3/4 Std. grillen. Halten Sie die Grilltemperatur über den gesamten Zeitraum möglichst konstant bei 175 Grad und bestreichen die Entenkeulen 3-4 Mal mit der Pflaumen-Ingwer-Glasur. Den Deckel danach immer wieder schließen. Vom Grill nehmen und 3-5 Min. ruhen lassen.
- ▶ Warm servieren.

# GERÄUCHERTER LACHS MIT ORANGEN-INGWER-SAUCE

## Zutaten (6 Personen) :

Wässern des Räucherbretts: 1 Std.

Zubereitungszeit: 1/4 Std.,

Grillzeit: etwa 1/2 Std.

Zubehör: Großes Räucherbrett aus Zedernholz (40x 19,5 cm) oder zwei kleine Räucherbretter (30 x 15 cm)

## Für die Sauce:

- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 1 EL frisch gepresster Orangensaft
- ✓ 1 EL Sojasoße
- ✓ 2 1/2 TL frisch geriebener Ingwer
- ✓ 1 TL fein gewürfelter Knoblauch
- ✓ 1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

1 ganzes Lachsfilet mit Haut (1 - 1 1/4 kg), entgrätet, Olivenöl, naturreines grobes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



## Für das Gemüse:

- 1 EL Olivenöl
- 1 kg Grünkohlblätter, harte Blattrippen entfernt, in große mundgerechte Stücke gezupft
- 225 g Blattspinat, harte Stiele entfernt
- 1/4 TL naturreines grobes Meersalz

- ▶ Das Räucherbrett mind. 1 Stunde wässern. Inzwischen in einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Sauce verrühren. Zum Bestreichen des Lachsfilets 2 EL von der Sauce abnehmen und beiseite stellen.

## Zubereitung

- ▶ Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (230-290 Grad) vorbereiten.
- ▶ Das Lachsfilet auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. Die Fleischseite des Filets salzen und pfeffern.
- ▶ Das Räucherbrett aus dem Wasser nehmen, sofort (ohne den Lachs) auf den Grillrost über direkte starke Hitze legen und den Grilldeckel schließen. Wenn sich nach 3-5 Min. Rauch entwickelt und das Brett an den Rändern leicht angekohlt ist (achten Sie darauf, dass das Brett nicht Feuer fängt), das Brett umdrehen und über indirekte Hitze legen.
- ▶ Das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten auf die angekohlte Seite des Bretts legen. (Die beiden kleinen Bretter so aneinander legen, dass der Lachs darauf sicher Platz hat). Den Lachs über indirekter starker Hitze bei geschlossenem Grilldeckel 25-30 Min. räuchern, bis das Fischfleisch im Kern nur noch leicht rosa ist und die Ränder gebräunt sind. Die Oberseite des Filets ab und zu mit der beiseite gestellten Sauce bestreichen. Inzwischen das Gemüse zubereiten.
- ▶ In einer weiten tiefen Pfanne das Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Den Grünkohl darin 1-2 Minuten unter gelegentlichem Wenden mit einer Küchenzange dünsten, bis die Blätter etwas zusammenfallen. Bei Bedarf 2 TL Wasser zufügen. Den Spinat dazugeben und das Gemüse unter häufigem Wenden 2 Min. weiterdünsten, bis auch die Spinatblätter etwas zusammengefallen sind. Die Orangen-Ingwer-Sauce untermischen und das Gemüse salzen.

# MARINIERTE LAMMKEULE MIT ROSMARIN, SENF UND KNOBLAUCH

## Zutaten (6-8 Personen) :

Zubereitungszeit: 1/2 Std.

Marinierzeit: 4 - 24 Std.

Grillzeit: 20 - 30 Min.

## Für die Marinade:

- ✓ 8 EL Dijon-Senf
- ✓ 3 EL Olivenöl
- ✓ 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ✓ 1 EL fein gehackter Rosmarin
- ✓ 2 TL naturreines grobes Meersalz
- ✓ 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 1/4 - 1 1/2 kg ausgelöste Lammkeule, flach aufgeschnitten (Schmetterlingschnitt), überschüssiges Fett und sichtbare Sehnen entfernen



## Für die Sauce:

- 1 EL Olivenöl
- 6-8 EL fein gewürfelte Schalotten
- 370 ml körperreicher Rotwein
- 370 ml Hühnerbrühe
- 1 Zweig Rosmarin (5 cm)
- 1 EL Dijon-Senf
- 1/2 TL naturreines grobes Meersalz, oder nach Geschmack
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL kalte Butter

## Zubereitung

- ▶ In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Marinade verrühren und das Lammfleisch von allen Seiten gleichmäßig damit einreiben. Das Fleisch in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten großen Schüssel oder Auflaufform mind. 4 Std. oder bis zu 24 Std. im Kühlschrank marinieren. Vor dem Grillen die Lammkeule 20-30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.
- ▶ Für die Sauce das Öl in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Schalottenwürfel darin unter häufigem Rühren in etwa 2 Min. glasig dünsten; sie sollen keine Farbe annehmen. Mit Wein und Brühe aufgießen und den Rosmarinzweig einlegen. Auf hoher Stufe zum Kochen bringen, dann die Hitze auf mittelstark reduzieren und die Sauce im offenen Topf in etwa 1/4 Std. auf die Hälfte einkochen. Den Rosmarinzweig entfernen. Senf, Salz und Pfeffer unterrühren, die Hitze erneut reduzieren und die Sauce 2 Min. sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und beiseite stellen, während Sie das Lammfleisch zubereiten.
- ▶ Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (230-290 Grad) vorbereiten.
- ▶ Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die flach aufgeschnittene Lammkeule über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. anbraten, dabei ein- bis zweimal wenden, bis sie auf beiden Seiten schön gebräunt ist. Das Fleisch in die indirekte Zone legen und über indirekter starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen, 15 - 20 Min. für rosa rot (medium rare). Vom Grill nehmen, mit Alufolie abdecken und in der Küche 5 Min. nachziehen lassen.
- ▶ Inzwischen die Sauce auf kleiner bis mittlerer Stufe erneut heiß werden lassen. Die kalte Butter nacheinander esslöffelweise unterschlagen, bis sie jeweils vollständig geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz abschmecken. Das Lammfleisch quer zur Faser dünn aufschneiden und warm mit der Sauce servieren.

# SÜSSKARTOFFEL-SCHIFFCHEN MIT QUINOA UND NÜSSEN

## Zutaten (4 Personen) :

Zubereitungszeit: 1/2 Std.

Garzeit: 1 3/4 Std.

Zubehör: Küchenmaschine, große Einweg-Aluschale

- ✓ 4 große Süßkartoffeln (je 350 - 450 g, abgebürstet und abgebraust, trockengetupft)
- ✓ 5 EL rote Quinoa-Körner (etwa 60 g)
- ✓ 50 g Walnusskerne, geröstet, fein gehackt
- ✓ 2 EL dunkelbrauner Zucker
- ✓ 4 EL Butter, zerlassen
- ✓ 2 EL Sahne
- ✓ 1/2 TL naturreines grobes Meersalz
- ✓ 1/4 TL getrockneter Thymian
- ✓ 4 EL japanisches Panko-Paniermehl
- ✓ 4 EL fein geriebener Parmesan



## Zubereitung

- ▶ Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175 - 230 Grad) vorbereiten.

- ▶ Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die ganzen Süßkartoffeln über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 1 Std. grillen, bis sie sehr weich sind, dabei gelegentlich wenden. In der Küche auf einem Schneidbrett 30 Min. abkühlen lassen.
- ▶ Inzwischen auf dem Herd in einem mittelgroßen Topf die Quinoa-Körner in kochendem Wasser 10 - 12 Min. garen, bis sie weich sind. Abgießen und abtropfen lassen.
- ▶ Von der Süßkartoffel der Länge nach das obere Viertel wie einen Deckel abschneiden. Die Kartoffeln bis auf einen gut 1/2 cm dicken Rand aushöhlen. Das Fruchtfleisch der Deckel herauslösen. Etwa 300 g ausgehöhltes Fruchtfleisch (entspricht etwa 2 1/2 Tassen mit je 250 ml Inhalt) in eine große Schüssel geben (den Rest anderweitig verwenden) und fein zerdrücken. Mit den gegarten Quinoa-Körnern, Walnüssen, Zucker, 2 EL zerlassener Butter, Sahne, Salz und Thymian vermengen. Die ausgehöhlten Kartoffelschalen bis etwas über den Rand damit füllen.
- ▶ Paniermehl und Käse in der Küchenmaschine mixen, bis die Mischung in etwa die Konsistenz von grobkörnigem Sand hat. Die restlichen 2 EL zerlassene Butter vollständig untermixen. Die gefüllten Kartoffeln damit bestreuen.
- ▶ Die Kartoffelschiffchen mit der Füllung nach oben nebeneinander in die große Einweg-Aluschale setzen. Die Schale über indirekte mittlere Hitze stellen und die Kartoffelschiffchen bei geschlossenem Deckel 1/2 Std. grillen, bis die Füllung durch und durch heiß und auf der Oberseite stellenweise gebräunt ist. Vor dem Servieren 5 Min. abkühlen lassen.

# GEGRILLTE SCHWARZWURZELN MIT HEIßEM TOMATENDRESSING

## Zutaten (6 Personen) :

Zubereitungszeit: 1/4 Std.

Grill- und Garzeit: 22-27 Min.

- ✓ 1 kg Schwarzwurzeln, mit Gummihandschuhen gründlich gesäubert und geschält, quer in 10 cm lange Stücke geschnitten
- ✓ 6 EL Olivenöl
- ✓ 300 g Cocktail- oder Datteltomaten
- ✓ 3/4 TL naturreines grobes Meersalz
- ✓ 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✓ 3 EL Weißweinessig



## Zubereitung

- ▶ Reichlich Wasser in einen großen Topf auf hohe Stufe zum Kochen bringen, salzen und die Schwarzwurzeln darin 13-15 Min. Garen, bis sie knackig-zart sind.

Anschließend die se in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.

- ▶ Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200 - 260 Grad) vorbereiten.
- ▶ Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Schwarzwurzeln mit insgesamt 2 EL Olivenöl einpinseln und über direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Grilldeckel 6-8 Min. grillen, dabei ein- bis zweimal wenden bis sie schön gebräunt sind. Vom Grill nehmen und auf einen hitzefesten Servierteller geben. Da die Schwarzwurzeln vor dem Servieren mit dem sehr heißen Dressing angemacht werden, müssen sie zwischendurch nicht warm gestellt werden.
- ▶ In einer mittelgroßen Pfanne die restlichen 4 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Darin die Tomaten mit 1/4 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer 3-4 Min. Braten, dabei mehrmals behutsam umrühren, bis sie etwas weich werden und Salz ziehen. Den Essig unterrühren und kurz einköcheln lassen.
- ▶ Die Schwarzwurzeln auf dem Servierteller mit dem heißen Tomatendressing übergießen und sofort servieren.

# WARME APFELRINGE MIT MANDELSAHNE

## Zutaten (4 Personen):

Zubereitungszeit: 10 Min.

Grillzeit: etwa 1/2 Std.

Zubehör: Gusseiserne Pfanne (25 cm Durchmesser) oder grillfeste Backform (20 x 20 cm)

## Für die Apfelringe:

- ✓ 1 kg knackige rote Äpfel (z.B. Pink Lady oder Braeburn), geschält, entkernt, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten
- ✓ 70 g Sultaninen
- ✓ 4 EL Zucker
- ✓ 4 EL frisch gepresster Apfelsaft (ersatzweise 100% naturtrüber Direktsaft)
- ✓ 4 EL frisch gepresster Zitronensaft
- ✓ 2 EL Calvados oder ein anderer Apfelbrand
- ✓ 1/2 TL gemahlener Zimt
- ✓ 1/4 TL geriebene Muskatnuss

## Für die Mandelsahne:

- ✓ 200 g Sahne, gut gekühlt
- ✓ 2 EL Zucker
- ✓ 1/4 TL Mandelextrakt (erhältlich im gut sortierten Lebensmittel- oder Online-Handel, nicht zu verwechseln mit Bittermandelaroma)
- ✓ 60 g Mandelstifte oder ganze Mandeln, geröstet

## Zubereitung

- ▶ Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175 - 230 Grad) vorbereiten.
- ▶ In einer großen Schüssel die Kompottzutaten mischen und in der gusseisernen Pfanne oder grillfesten Backform verteilen. Pfanne oder Form über indirekte mittlere Hitze stellen und die Apfelringe bei geschlossenem Grilldeckel 30 Min. garen, bis die Äpfel weich sind, dabei häufig umrühren. Die Grilltemperatur während der gesamten Zeit zwischen 175 und 200 Grad halten. Inzwischen die Mandelsahne zubereiten.
- ▶ In einer Schüssel die kalte Sahne mit den Quirle des Handrührers leicht anschlagen, bis die Quirle Spuren in der Sahne hinterlassen. Jetzt Zucker und Mandelextrakt zufügen und die Sahne halb steif schlagen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Das fertige Apfelkompott vom Grill nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Warm oder raumtemperiert in Dessertgläsern oder -schalen anrichten, einen Klecks Mandelsahne darauf geben und mit gerösteten Mandelstiften oder ganzen Mandeln bestreut servieren.