



MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS



Das exklusive Rezeptbuch zu „Mediterrane Reise“

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

AVOCADO VON DER PLANCHA MIT KORIANDER-TOMATEN-GREMOLATA

FÜR 4 PERSONEN

GRILLMETHODE: Direkt bei 200-220°C (mit Grillplatte)

GARZEIT: 2-3 Min.

ZUTATEN

- ✓ 4 Hass-Avocados
- ✓ 10 g Hartweizengrieß
- ✓ Chiliflocken nach Geschmack
- ✓ 40 g Olivenöl

ZUTATEN KORIANDER-TOMATEN-GREMOLATA

- ✓ 100 g Fleischtomaten
- ✓ 5 g Knoblauch (geschält)
- ✓ 15 g Schalotten (geschält)
- ✓ 15 g Ingwer
- ✓ 20 g Koriander (frisch)
- ✓ Orangenabrieb nach Geschmack
- ✓ Zitronenabrieb nach Geschmack
- ✓ 50 ml Orangensaft
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer & Zucker
- ✓ 100 g Olivenöl

ZUBEREITUNG GREMOLATA

- ▶ Die Tomaten für ca. 10 - 15 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
- ▶ Die Haut der Tomaten abziehen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
- ▶ Knoblauch und Schalotten in sehr kleine Würfel schneiden.
- ▶ Ingwer schälen und fein reiben.
- ▶ Koriander waschen, trockenschleudern und sehr fein schneiden.
- ▶ Orangen und Zitronen unter heißem Wasser waschen. Den Abrieb nach Geschmack verwenden.
- ▶ Die Orange auspressen, mit den restlichen Zutaten für die Gremolata vermengen sowie mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- ▶ Zum Schluss das Olivenöl untermischen.

ZUBEREITUNG DER AVOCADO

- ▶ Den Grill inklusive Grillplatte für direktes Grillen bei 200-220 °C vorbereiten.
- ▶ Die Avocados unmittelbar vor dem Grillen halbieren und den Stein entfernen.
- ▶ Den Grieß auf einen Teller geben und mit den Chiliflocken mischen.
- ▶ Die Avocadohälften mit der Schnittfläche auf den Grieß drücken.
- ▶ Olivenöl auf die Grillplatz geben, die Avocados mit der Schnittfläche nach unten auflegen und ca. 2-3 Min. bei geöffnetem Deckel grillen.

SERVIEREN

Die Avocadohälften mit der Koriander-Tomaten-Gremolata füllen und als Fingerfood servieren.



SOMMERLICHER LACHSKOTELETT MIT KARAMELLISIERTER ZITRONE UND CIABATTA ALLA PUTTANESCA

FÜR 4 PERSONEN

GRILLMETHODE: Direkt bei 200-220 °C

GRILLZEIT: 6-8 Min.

KERNTEMPERATUR: 55-62 °C

ZUTATEN

- ✓ 5 g Pfeffer (bunt, ganz)
- ✓ 2 g Fenchelsamen
- ✓ 4 Lachskoteletts á 250 g
- ✓ 60 ml Olivenöl
- ✓ 4 Thymianzweige
- ✓ 1 Zitrone
- ✓ 20 g Zucker (braun)
- ✓ Salz

VORBEREITUNG

- ▶ Pfeffer und Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen.
- ▶ Lachskoteletts á 250 g auf eine Platte geben und mit dem Olivenöl ringsherum einreiben.
- ▶ Jetzt mit Salz und der Pfeffermischung beidseitig würzen.
- ▶ Unter jedes Lachskotelett einen Thymianzweig legen.
- ▶ Die Bauchlappen jedes Koteletts mit einem Holzspieß fixieren, sodass diese beim Grillen nicht auseinanderfallen.
- ▶ Mit Frischhaltefolie abdecken, mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

- ▶ Die Zitrone heiß waschen, von den Enden jeweils ca. 1 cm abschneiden und in 4 Scheiben schneiden.
- ▶ Die Zitronenscheiben auf einer Seite unmittelbar vor dem Grillen in braunen Zucker drücken.
- ▶ Den Grill für direktes Grillen bei 200-220 °C vorbereiten.
- ▶ Den Grillrost säubern und einölen.

ZUBEREITUNG

- ▶ Die Lachskoteletts auf die direkte Zone des Grills legen.
- ▶ Bis zum Wenden auf dem Grill liegen lassen.
- ▶ Den Deckel des Grills schließen und ca. 3-4 Minuten grillen.
- ▶ Die Zitronenscheiben mit der gezuckerten Seite auf die direkte Zone des Grills legen.
- ▶ Die Lachskoteletts mit einem Fischwender vorsichtig wenden, Deckel schließen und weitere 3 Minuten grillen. (Kerntemperatur 55-62 °)

SERVIEREN

- ▶ Die Lachskoteletts und Zitronenscheiben vom Grill nehmen und mit einem Stück Ciabatta alla Puttanesca (Rezept siehe unten) auf warmen Tellern anrichten.
- ▶ Nach Wunsch mit den Thymianzweigen garnieren.

CIABATTA ALLA PUTTANESCA

FÜR 4 PERSONEN

GRILLMETHODE: Indirekt bei 200-220 °C

GRILLZEIT: 8-10 Min.

ZUTATEN

✓ 1 Ciabatta (ca. 300 g)

ZUTATEN PUTTANESCA-BUTTER

- ✓ 120 g Butter
- ✓ 5 g Knoblauch (fein gewürfelt)
- ✓ 40 g Oliven (schwarz, entsteint)
- ✓ 20 g Tomaten (getrocknet)
- ✓ 10 g Kapern
- ✓ 10 g Sardellenfilets
- ✓ 20 g Blattpetersilie
- ✓ 20 g Parmesan (gerieben)
- ✓ 5 ml Zitronensaft
- ✓ 2 g Tabasco
- ✓ Salz & Pfeffer

VORBEREITUNG

- ▶ Die Butter mit einem Schneebesen oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen, bis sie weiß wird.
- ▶ Knoblauch, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, Sardellenfilets und Petersilie hacken.
- ▶ Zusammen mit dem Parmesan zur Butter geben und mit Zitronensaft, Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Die Butter mit einem Gummispatel gründlich vermischen.
- ▶ Das Ciabatta der Länge nach aufschneiden und beide Hälften mit der Buttermischung bestreichen.
- ▶ Den Grill für indirektes Grillen bei 200-220 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- ▶ Das Ciabatta auf die indirekte Zone des Grills legen.
- ▶ Den Deckel des Grills schließen und so lange grillen, bis es knusprig ist.

KALBSRÜCKEN VITELLI TONNATO STYLE MIT ZITRONENMAYONNAISE

FÜR 4 PERSONEN

GRILLMETHODE:	Direkt - so lange grillen, bis das Räucherbrett knistert und zu Rauchen beginnt Indirekt bei 120-140 °C
GARZEIT:	90-120 Minuten
KERNTEMPERATUR:	68-72 °C
ZUBEHÖR:	Räucherbrett Zedernholz, Spritzbeutel

ZUTATEN FÜLLUNG

- ✓ 50 g Toastbrot
- ✓ 100 g Kalbsnierstück
- ✓ 1 Ei (Größe L)
- ✓ 80 g Mayonnaise (hausgemacht)
- ✓ Salz, Pfeffer & Cayennepfeffer
- ✓ 100 g Thunfisch (natur)
- ✓ 25 g Kapern
- ✓ 2 Sardellenfilets
- ✓ 15 g Petersilie (fein geschnitten)
- ✓ 10 ml Zitronensaft
- ✓ 1 Zitrone (Abrieb)

ZUTATEN KALBSRÜCKEN

- ✓ 1 Kg Kalbsrücken
- ✓ 50 g Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub

ZUTATEN ZITRONENSAUCE

- ✓ 100 g Mayonnaise (hausgemacht)
- ✓ 100 g Mascarpone
- ✓ 40 ml Zitronensaft
- ✓ Salz, Pfeffer & Zucker

ZUTATEN KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ RUB

- ✓ 60 g schwarze Pfefferkörner (geschrotet)
- ✓ 120 g Kräuter der Provence
- ✓ 240 g brauner Zucker
- ✓ 100 g Paprika (edelsüß)
- ✓ 350 g Meersalz (grob)
- ✓ 100 g Knoblauchpulver
- ✓ 30 g Chiliflocken

Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar).
Für 1 Kg Fleisch benötigen Sie 30-50 g Gewürzmischung.

VORBEREITUNG

- ▶ Bretter mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, mit einem Gegenstand beschwert in Wasser einweichen.
- ▶ Grill für indirekte Hitze bei 120-140 °C vorbereiten.
- ▶ Toastbrot in den Zerkleinerer geben und fein verarbeiten.
- ▶ Das Kalbsnierstück in sehr kleine Würfel schneiden, mit dem Ei und Mayonnaise zum Toastbrot in den Zerkleinerer geben. Die hausgemachte Frischei-Mayonnaise sorgt für eine perfekte Bindung der Masse.
- ▶ Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und zu einer feinen Masse verarbeiten.
- ▶ Den abgetropften Thunfisch, Kapern, Sardellenfilets, Petersilie, Zitronenabrieb und Saft beifügen und eine weitere Minute im Zerkleinerer verarbeiten.
- ▶ Die fertige Füllung in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.
- ▶ In den Kalbsrücken mit einem scharfen Messer eine große Tasche für die Füllung schneiden.
- ▶ Die Füllung in die Tasche spritzen und den gefüllten Kalbsrücken mit der Hautseite nach oben auf das Räucherbrett (Zedernholz) legen.
- ▶ Den Kalbsrücken mit dem Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub ringsherum einreiben.

ZUBEREITUNG

- ▶ Das Räucherbrett mit dem Kalbsrücken zuerst auf die direkte Zone des Grills legen.
- ▶ Den Deckel des Grills schließen und so lange warten, bis das Räucherbrett knistert und zu Rauchen beginnt.
- ▶ Jetzt das Räucherbrett auf die indirekte Zone des Grills schieben und bei 120-140 °C grillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 68-72 °C.

SERVIEREN

- ▶ Den Kalbsrücken vom Grill nehmen und auf dem Brett abgedeckt 10-15 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Während dieser Zeit die Zutaten für die Zitronensauce vermengen.
- ▶ Den Kalbsrücken mit einem Messer auf dem Brett in dünne Scheiben aufschneiden.
- ▶ Nach Wunsch mit frischen Kräutern oder Kapernäpfeln garnieren, dazu die Sauce servieren.

DRILLINGE IN DER SALZKRUSTE

FÜR 4 PERSONEN

Grillmethode: Indirekt bei 220-240 °C
Grillzeit: 35-40 Minuten

ZUTATEN SALZKRUSTE

- ✓ 2 kg Meesalz (grob)
- ✓ 2 Eiweiß
- ✓ 100 ml Wasser

ZUTATEN DRILLINGE

- ✓ 8 Lorbeerblätter
- ✓ 16 Kartoffeln (Drillinge)

ZUTATEN QUARK-DIP

- ✓ 150 g Magerquark
- ✓ 100 ml Sauerrahm (18%)
- ✓ 1 Zitrone (Abrieb)
- ✓ Salz, Cayennepfeffer, Muskat

VORBEREITUNG

- ▶ Für die Salzkruste das Eiweiß leicht anschlagen und mit Salz und dem Wasser gründlich mischen.
- ▶ Die Lorbeerblätter mit einer Schere der Länge nach halbieren.
- ▶ Die Kartoffeln waschen und bürsten und jede Kartoffel mit einem Messer einschneiden.
- ▶ Die halbierten Lorbeerblätter in die Einschnitte stecken.

- ▶ Eine feuerfeste Auflaufform (ca. 31 x 22 cm) mit Backpapier auslegen und einen Teil des Salzes auf dem Boden verteilen.
- ▶ Die Kartoffeln eng nebeneinander auf das Salz legen.
- ▶ Mit dem restlichen Salz legen.
- ▶ Mit dem restlichen Salz bedecken und darauf achten, dass die Salzkruste gründlich
- ▶ Den Grill für indirekte Hitze bei 220-240 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG QUARK-DIP

- ▶ Alle Zutaten glatt verrühren.
- ▶ Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen.
- ▶ Variationen: mit Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln usw.

ZUBEREITUNG KARTOFFELN

- ▶ Stellen Sie die Auflaufform auf die indirekte Zone des Grills und schließen Sie den Deckel.
- ▶ Garen Sie die Kartoffeln in der Salzkruste ca. 35-40 Minuten.
- ▶ Zum Servieren klopfen Sie die Salzkruste mit einem harten Gegenstand auf oder öffnen Sie diese mit einem Sägemesser.

ROMANA SALATHERZEN

FÜR 4 PERSONEN

Grillmethode: Direkte Hitze, 180-200 °C

Grillzeit: 6-8 Minuten

ZUTATEN

- ✓ 4 Mini Romana Salatherzen
- ✓ 40 ml Olivenöl
- ✓ Salz, Cayennepfeffer, Muskat
- ✓ 20 ml Zitronensaft
- ✓ 20 g Akazienhonig
- ✓ 40 g Parmesan



VORBEREITUNG

- ▶ Grill für direkte Hitze bei 180-200 °C vorbereiten.
- ▶ Die Mini Romana Salatherzen der Länge nach halbieren.
- ▶ An den Strunk-Enden die braune Schnittfläche abschneiden, dabei darauf achten, dass der Salat am Strunk nicht auseinander fällt.
- ▶ Die halbierten Salatherzen unter fließendem Wasser ausspülen.
- ▶ Auf einem Tuch oder Küchentuch mit der Schnittfläche nach unten abtropfen lassen.
- ▶ Die Salatherzen mit der Schnittfläche nach oben auf einen Teller oder eine Platte legen.
- ▶ Die Schnittflächen mit dem Olivenöl beträufeln und ein paar Minuten ziehen lassen.

GRILLEN DER SALATHERZEN

- ▶ Grillrost reinigen und die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten auf die direkte Zone des Grillrostes legen.
- ▶ Den Deckel vom Grill schließen und ca. 3-4 Minuten grillen, den Salat wenden und den Vorgang wiederholen.
- ▶ Die Salatherzen dürfen dabei eine kräftige Farbe bekommen, sollten aber knackig bleiben.
- ▶ Die Salatherzen vom Rost nehmen und mit der Schnittfläche nach oben wieder auf den Teller oder die Platte legen.
- ▶ Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat nach Geschmack würzen, mit Zitronensaft und Akazienhonig beträufeln.
- ▶ Parmesan darüber hobeln und sofort servieren.

APRIKOSENAUFLAUF MIT SELBSTGEMACHTER VANILLESAUCE

FÜR 4 PERSONEN

Grillmethode: Indirekt bei 160-180 °C

Grillzeit: 30-35 Minuten

Kerntemperatur: 85 °C

ZUTATEN

- ✓ 20 g Mandeln (gehobelt)
- ✓ 3 Eier (Größe L)
- ✓ 40 g Vanillezucker
- ✓ 170 ml Sahne (33 %)
- ✓ 4 Toastbrotsciben
- ✓ 100 g Aprikosen (gedörnt)
- ✓ 20 g Amaretto Likör
- ✓ 400 ml Vanillesauce

FÜR DIE FORM

- ✓ 15 g Butter
- ✓ 30 g Butter

VORBEREITUNG

- ▶ Die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten.
- ▶ Eine feuerfeste Auflaufform (ca. 31 x 22 cm) mit Butter fetten und zuckern.
- ▶ Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
- ▶ Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den Vanillezucker beifügen.
- ▶ Sahne mit dem Eigelb vermischen.
- ▶ Die Rinde eventuell von den Toastbrotsciben entfernen und das Toastbrot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

- ▶ Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Toastbrot und den Mandeln zur Sahnemischung geben.
- ▶ Mit dem Amaretto abschmecken und gut vermischen.
- ▶ Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben und in die Auflaufform füllen.
- ▶ Den Grill für indirekte Hitze bei 160-180 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- ▶ Auflaufform auf die indirekte Zone des Grills stellen und Deckel schließen.
- ▶ Nach Belieben Vanilleeis oder Vanillesauce dazu servieren.

VANILLESAUCE

ZUTATEN

- ✓ 600 ml Sahne
- ✓ 90 g Zucker
- ✓ 4 Eigelb
- ✓ 2 Vanilleschoten

VORBEREITUNG

- ▶ Zucker und Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen.
- ▶ Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark heraus schaben. Mit der Sahne aufkochen und vom Herd nehmen.
- ▶ Die Schoten aus der Sahne nehmen und die Sahne langsam in die Eigelb Zuckermasse einrühren.
- ▶ Auf dem Herd bei wenig Hitze mit einem Holzlöffel zur Rose abziehen.