



MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS



Das exklusive Rezeptbuch zu „Unser Klassiker - Surf & Turf“

*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

THUNFISCHSTEAKS

Zubereitung

- ▶ Thunfisch grillt man am besten kurz, direkt und sehr heiß.
- ▶ Das Steak sollte fingerdick geschnitten sein und natürlich absolut frisch.
- ▶ 1 Minute pro Seite grillen bis Grillstreifen und Bräunung vorhanden sind, dann kurz wenden und die zweite Seite ebenfalls knapp eine Minute grillen. Thunfisch sollte innen drin roh bleiben.
- ▶ Thunfisch genießen wir am liebsten so natürlich wie möglich.
- ▶ Grobes Meersalz, frischer schwarzer Pfeffer, ein paar Tropfen bestes Olivenöl und Balsamico di Modena reichen zur Verfeinerung absolut aus.

Beilage: Feldsalat, geröstete Pinienkerne und Avocado Creme.

Zutaten für die Creme:

- ✓ 3 fleischige milde Chilischoten (vorzugsweise Anaheim) etwa 15cm lang
- ✓ 1 reife Avocado
- ✓ 2 EL Sauerrahm (20%)
- ✓ 2 EL Mayonnaise
- ✓ 2 EL grob gehackte frische Dillspitzen
- ✓ 1 große Knoblauchzehe
- ✓ ½ TL grobes Meersalz
- ✓ ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✓ 1 Zitrone



Zubereitung

- ▶ Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.
- ▶ Den Grillrost mit der Bürste reinigen.
- ▶ Die Chilischoten über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 8-12 Min. grillen, bis sie schwarze Flecken bekommen und Blasen werfen. Gelegentlich wenden.
- ▶ Die Chilischoten in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Min. abkühlen lassen, danach die Haut abziehen und Stiele und Samen entfernen.
- ▶ Die Chilis in eine Küchenmaschine oder einen Standmixer geben, die restlichen Zutaten für die Sauce zufügen und alles zu einer glatten Dip-Sauce verarbeiten. Wenn sie zu dick erscheint, wenig Joghurt hinzufügen.
- ▶ Die Sauce in eine Servierschale umfüllen.

GAMBAS IN SPECKMANTEL

Für 4-6 Personen



Zutaten & Zubehör:

- ✓ 1kg große Garnelen geschält, Darm entfernt, mit Schwanzsegmenten
- ✓ Speckstreifen entsprechend Anzahl der Garnelen
- ✓ Olivenöl

Zubereitung

- ▶ Die Garnelen auf eine Arbeitsfläche legen und in Speck wickeln.
- ▶ Die Grilltemperatur auf starke Hitze erhöhen.
- ▶ Den Grillrost mit der Bürste reinigen.
- ▶ Die Garnelen über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel 2-4 Min. grillen, bis sie außen leicht fest und in der Mitte nicht mehr glasig sind. Einmal wenden.
- ▶ Vom Grill nehmen und warm mit dem Aioli Dip servieren.

Zutaten für Aioli-Dip

- ✓ 150 ml Öl
- ✓ 1 Ei
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ 2 TL Zitronensaft

Zubereitung

- ▶ Öl in ein schmales, hohes Gefäß füllen, Ei und Zitronensaft zugeben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Kalt stellen.
- ▶ Knoblauch klein hacken und zur Mayonnaise geben.
- ▶ Mit Pfeffer abschmecken und kurz durchmischen.
- ▶ Bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.

Grillmethode: Direkte Mittlere Hitze (175-230 °C) und direkte starke Hitze (230-290°C)

Grillzeit: 10-16 Min.

LAMMCARRÉ

für 4-6 Personen

Zutaten:

- ✓ 2 Lammkarrees, je etwa 500-700 g
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 3 zerdrückte Knoblauchzehen
- ✓ frischer Rosmarin,
- ✓ 2 TL grobes Meersalz
- ✓ 1 TL frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- ✓ Kräuter der Provence

Zubereitung

- ▶ Das Lammfleisch mit Olivenöl, Salz, Pfeffer bestreichen und mit Rosmarin und Knoblauch spicken.
- ▶ Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.
- ▶ Den Grillrost mit der Bürste reinigen.
- ▶ Die Lammkarrees zuerst mit der Knochenseite nach unten über direkter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel grillen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist (etwa 15-20 Min. für rosa/rot bzw. medium rare).
- ▶ In dieser Zeit ein- oder zweimal wenden. Wenn sich Flammen bilden, das Fleisch über indirekte Hitze ziehen.
- ▶ Sobald die Kerntemperatur etwas über 50°C erreicht hat, die Karrees vom Grill nehmen und 5 Min. ruhen lassen (die Temperatur steigt während der Ruhezeit noch einmal um etwa 2 Grad), dann in Koteletts aufschneiden.

Grillmethode: Direkte mittlere Hitze (175-230°C)

Grillzeit: 15-20 Min

Zubereitungszeit: 40 Min

GEFÜLLTE GRILLTOMATE

Zutaten:

- ✓ Tomaten
- ✓ Schafskäse
- ✓ Olivenöl
- ✓ Kräuter der Provence



Zubereitung

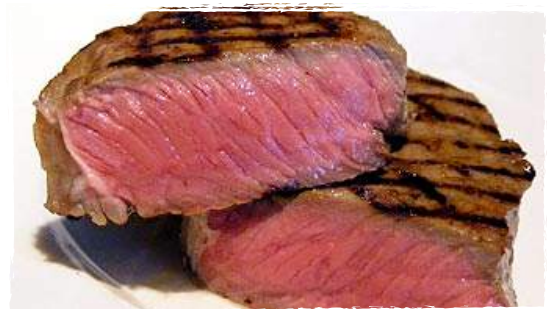
- ▶ Tomatendeckel oben abschneiden, mit Löffel aushöhlen.
- ▶ Schafskäse mit Olivenöl und Kräuter der Provence einfüllen und bei mittlerer, indirekter Hitze ca. 15-20 Minuten grillen.
- ▶ ACHTUNG: Tomaten sind sehr heiß und sollten erst leicht abkühlen bevor Sie davon probieren.

ENTRECOTE

Für 4 Personen

Zutaten:

- ✓ Salz
- ✓ Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ✓ 4 Roastbeef ca. 200 g/2,5 cm dick



Zubereitung

Die Steaks leicht mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern und bei starker Hitze jede Seite ca. 2,5 - 3 Minuten (je nach Dicke der Steaks) grillen.

Grillmethode: Hohe Hitze direkt (Steaks), mittlere Hitze direkt (Tomaten)
Grillzeit: Ca. 4-6 Minuten (Steaks), 4-5 Minuten (Tomaten)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten

GRÜNER SPARGEL

Für 4 Portionen

Zutaten:

- ✓ 12 grüne Spargelstangen
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ 100 g Parmesan am Stück

Zubereitung

- ▶ Den Spargel im unteren Drittel schälen oder abrechen (wenn nötig).
- ▶ Spargel direkt auf das Grillrost, anschliessend mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und mit Parmesan bestreuen.

Grillmethode:	Mittlere Hitze, direkt (ca. 180 Grad)
Grillzeit:	4 - 8 Minuten
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Hilfsmittel:	Reibe

TOMATEN-SALSA SAUCE

etwa 500 ml

Zutaten:

400 g reife Tomaten, fein gewürfelt, 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt und im Sieb mit kaltem Wasser abgespült, 2 EL fein gehacktes Koriandergrün, 1 EL Olivenöl, 2 TL frisch gepresster Limettensaft, 1 TL fein gehackte Chilischote (vorzugsweise Jalapeño) mit Samen, ¼ TL getrockneter Oregano, ¼ TL grobes Meersalz, ¼ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung

- ▶ Die Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel vermischen.
- ▶ Bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde stehen lassen.
- ▶ Unmittelbar vor dem Servieren in einem Sieb abtropfen lassen.

GESTÜRZTER ANANASKUCHEN

Für 6-8 Personen

Zutaten für den Belag:

6 Scheiben frische Ananas (nicht aus der Dose), je 1-1,5 cm dick, geschält und holziger Kern entfernt, 2 EL Butter (zerlassen), 125 g brauner Zucker, 4 EL Sahne, ½ TL gemahlener Zimt

Zutaten für den Teig:

150 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, ½ TL grobes Meersalz, ¼ TL Backnatron, 100 ml Buttermilch, 2 Eier (Größe L), 1 Päckchen Vanillezucker, 125 g weiche Butter, 120 g Zucker

Zubereitung

- ▶ Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze vorbereiten.
- ▶ Den Grillrost mit der Bürste reinigen.
- ▶ Die Ananasringe mit flüssiger Butter bestreichen, dann über direkter mittlerer Hitze bei geöffnetem Deckel 4-6 Min. grillen, bis sie das typische Grillmuster aufweisen. Einmal wenden. Vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Alle Ananasringe bis auf einen halbieren.
- ▶ Braunen Zucker, Sahne, Zimt und restliche flüssige Butter in der gusseisernen Pfanne über direkte mittlere Hitze vermischen. Etwa 2 Min. erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung am Rand Blasen wirft. Die Pfanne vom Grill nehmen und auf ein Backblech stellen.
- ▶ Den ganzen Ananasring in die Mitte der Pfanne setzen, die halben Ringe darum herum anordnen.
- ▶ Für den Teig alle Zutaten mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe 2-4 Min. schlagen bis ein glatter Teig entsteht. Diesen mit einem Teigschaber gleichmäßig über die Ananas in der Pfanne verteilen.



- ▶ Den Kuchen über indirekter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 40-50 Min. backen, bis die Oberfläche gold-braun ist und an einem hineingesteckten Holzstäbchen keine Teigreste mehr haften. Die Temperatur dabei möglichst konstant bei 175°C halten.
- ▶ Die Pfanne mit Grillhandschuhen vom Grill heben und den Kuchen 10 Min. abkühlen lassen.
- ▶ Den Kuchen vor dem Stürzen mit einem schmalen Messer von den Pfannenrändern lösen. Eine Servierplatte umgedreht auf die Pfanne legen, dann Platte und Pfanne mit Grillhandschuhen gleichzeitig wenden, sodass der Kuchen auf die Platte zu liegen kommt. Die Pfanne vorsichtig anheben. Ananasscheiben, die an der Pfanne haften bleiben, auf den Kuchen legen.
- ▶ Den Kuchen nochmals kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und am besten frisch servieren - warm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt.

Grillmethode: Direkte und indirekte mittlere Hitze (175-230°C)

Nur für den Gasgrill geeignet

Grillzeit: etwa 45-60 Min.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubehör: Gusseiserne Pfanne (30 cm)

Guten Appetit!