

# GARTENRÄUME 2016 – Grillen und Kochen

## Die Rezepte zum Bühnenprogramm:

### Auberginen-Camembert-Päckchen

Eine Aubergine waschen und Stiel sowie den Boden abschneiden. Das Fruchtfleisch längs in halb-Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Zwei-Drei EL Honig mit vier zerstoßenen Wacholderbeeren mischen und mit vier EL Olivenöl erhitzen. Die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten kurz anbraten. Sechs in Öl eingelegte getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Acht bis zehn Basilikumblättchen waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten mit dem Basilikum sowie mit einem EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Tomaten-Basilikum-Mischung auf den kleinen Camembert(Stücken) – ca. 80 gr - verteilen.

Die Käselaike mit den weichen Auberginenscheiben umwickeln und mit Zahnstochern feststecken.

Die Camembert-Päckchen mit etwas Olivenöl bestreichen und in einer Alu-Grillschale auf dem Grill etwa fünf Minuten von jeder Seite grillen.....

### Romanasalat (und/oder Aprikosen) im Schinkenmantel

Zwei Romanasalat-Köpfe längs vierteln, waschen und trocken schütteln. (Vier Aprikosen halbieren und entsteinen)

Eine Zitrone auspressen und den Saft mit einem TL scharfen Senf verrühren sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Sechs EL Olivenöl unterrühren – Sauce abschmecken.

Salatviertel (Aprikosen) mit der Sauce bepinseln. Salatviertel mit je zwei Speckscheiben umwickeln (für eine Aprikose reicht eine Scheibe), dabei ein Salbeiblättchen mit einwickeln, mit einem Zahnstocher fixieren.

Bei großer Hitze etwas vier Minuten grillen, dabei wenden! Beim anrichten mit Saucenresten beträufeln....

## Weitere Grill-Ideen, mit „wenig“ Fleisch:

### BEILAGEN:

#### Chicorée-Risotto

Den Chicorée-Kolben putzen (unten abschneiden, Strunk entfernen) und dann in Streifen schneiden. Eine rote Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Von vier Zweigen Thymian (oder einem Zweig Rosmarin) die Blättchen abstreifen (bei Rosmarin hacken).

In einem Topf 30 gr Butter zerlassen, Zwiebel, Thymian (/Rosmarin) und Chicorée darin andünsten. 350gr Risotto-Reis dazugeben und unterrühren. 50ml von einem trockenen Wermut dazugießen (Pernot tut's auch). Und verdampfen lassen. Mit mittlerer, besser schwacher Hitze fortfahren und nun mit 1,5 l Gemüse- oder Hühnerbrühe den Reis offen garen, und rühren.

Von einer halben Orange und einer halben Zitrone die Schale – nach dem heißen waschen- abreiben. 50gr mittelalter Pecorino (von der Schale befreit) in dünne Scheiben hobeln.

Weitere 30gr Butter würfeln und mit dem Käse und den geriebenen Schalen unter das fertige Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beim anrichten evtl. noch etwas geriebenen Pecorino aufstreuen.

## **Zuckerhut-Kartoffel-Gratin**

500gr Zuckerhut mittelgrob hacken und in Butter unter rühren bei mittlerer Hitze in rund zwei Minuten zusammenfallen lassen. Salzen und Pfeffern.

Ein Kilogramm vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Diese mit dem Zuckerhut lagenweise in eine ofenfeste Form schichten – mit Kartoffeln abschließen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss leicht würzen.

Dann 200 gr Sahne mit rund 150ml Milch mischen und seitlich in die Form gießen, sowie Butter in kleinen Würfeln/Streifen auf der Kartoffel-Oberfläche verteilen.

Das Gratin im vorgeheizten Backofen (180°C O-U-Hitze, oder 160°C Umluft) mindestens 50 min backen.

Dazu Apfelkompott...

## **Rosenkohl mit Esskastanien** (by-the-side wer gerne Wild vom Grill anbietet)

600gr Rosenkohl putzen, waschen und den Stielansatz kreuz & quer einschneiden. In Salzwasser zehn Minuten bissfest garen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend halbieren!

Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, die Schalotte fein kacken, den Knoblauch halbieren.

In einer Pfanne im heißen Traubenkernöl den Rosenkohl, sowie 200 gr (küchenfertige) Maronen/Esskastanien anbraten. Einen TL Senfkörner dazugeben und unter gelegentlichem Wenden, goldbraun braten.

Dann Knoblauch und Schalotte untermengen, evtl. etwas Wasser angießen (wer mag gerne auch etwas Sherry) und alles zusammen weitere fünf Minuten fertigbaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Rotkohl-Zwiebel-Törtchen (Tartellets) mit Thymian**

100 gr Mehl mit 100 gr kalter Butter, 100 gr Quark und einer Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und

in gebutterte flache Förmchen auskleiden – keine überstehenden Teigländer. Die Förmchen dann für 30 min in Kühlschrank stellen!

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Währenddessen 300gr Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Eine Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Einen EL Honig unterrühren und zwei EL Rotwein Essig und 200 ml Gemüsebrühe angießen, mit Salz, Pfeffer und ein Viertel TL gemahlene Nelke (Pulver) würzen. Etwa zehn min bei schwacher Hitze köcheln lassen, dann abkühlen.

100ml Sahne und 100ml Milch sowie 100 gr Frischkäse ein EL Stärkemehl und zwei Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rotkohl, 50gr gehackte Walnuskerne und zwei TL gehackte Thymianblättchen auf die Förmchen verteilen. Die Sahne-Eier-Masse darüber gießen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Mit Ofen rund 30 min ausbacken!

#### VOM GRILL:

### **Birnen-Speck-Spieße**

Acht dünn geschnittene Schinkenspeck-Scheiben längs halbieren. Zwei feste Birnen vierteln, und diese noch einmal halbieren.

Jedes Birnenstück in einen Speckstreifen wickeln und die Birnen dann auf Schaschlick-Spieße stecken.

Dazu ein Dip: Schnittlauch (in Röllchen geschnitten), Petersilie und Zitronenthymian (fein wiegen) mit etwas Salz und Pfeffer in saure Sahne und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Spieße grillen bis der Speck knusprig ist, mit Dip genießen.

### **Rosenkohlspieße mit Räucherspeck**

Rund 500gr Rosenkohl putzen, welke Blättchen entfernen, Weiche Köpfen aussortieren.

Die Rosenkohl halbieren und in eine Schüssel geben. Mit 300 ml (weißer) Portwein auffüllen und dann zwei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen!

Von 300gr geräucherten Bauchspeck 5mm dicke Scheiben und danach in 2 cm breite Streifen schneiden (die Schwarte vorher entfernen).

Den Portwein abgießen und die Rosenkohlhälften mit den Speckstücken im Verhältnis 2:1 auf Spieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei mittlerer Hitze auf einer (Alugrillschale) Unterlage etwas Olivenöl geben und die Spieße darauflegen und unter Wenden über direkter Hitze 4-5 min grillen....