

# Männer, zurück an den Grill

Johannisbeer-Minze-Drink

Flammenkuchen

Malzbier Mariniertes Roastbeef mit  
Spitzpaprika-Salsa, Gegrillten  
Süßkartoffeln und Auberginen-Röllchen

Süsse Calzone mit Vanilleeis

Kochabend 19.August 2013

# Johannisbeer-Minze-Drink

Zubereitungsdauer: ca. 30min.  
Zutaten für 8DL

Zerdrücktes Eis  
500g rote Johannisbeeren  
1 Limette  
3dl Wasser  
80g Zucker  
1 Bund Pfefferminze



Limette halbieren. Die eine Hälfte in Schieben schneiden und die andere Hälfte davon auspressen.

Die Johannisbeeren von den Strängen abzupfen und die Beeren mit dem Zucker in einer Pfanne zerdrücken. Das Wasser, den Limettensaft und die Pfefferminzblätter hinzufügen und aufkochen.

Den Saft durch ein feines Sieb giessen und danach auskühlen lassen. Das zerdrückte Eis zusammen mit den Limettenscheiben in ein Glas geben und mit dem Johannisbeer-Minze-Saft auffüllen.

# Malzbier Mariniertes Roastbeef mit Spitzpaprika-Salsa, Gegrillten Süsskartoffeln und Auberginen-Röllchen



Zubereitungsdauer: ca. 90min.

Zutaten für 4 Personen (Roastbeef, Salsa, Süsskartoffeln)

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 4 Roastbeefsteaks à 200 g | 1 rote Spitzpaprika                            |
| 1 Folienbeutel            | 1 weiße Spitzpaprika                           |
| 150 ml Malzbier           | 100 g getrocknete Tomaten, in Öl               |
| 15 ml Sesamöl             | 2 Schalotten                                   |
| 20 g brauner Rohrzucker   | 1 Knoblauchzehe                                |
| Chili aus der Gewürzmühle | 1/2 Zitrone                                    |
| 4 Süßkartoffeln, ca. 1 kg | 1/2 Bund glatte Petersilie                     |
| 35 ml Sojasauce           | 100 g Cheddar Käse                             |
| 15 ml Austernsauce        | 80 g Crème fraîche                             |
| 1/2 Zitrone               | Salz   |
| 1 rote Chilischote        | 1/2 Bund Schnittlauch                          |
|                           | Zahnstocher                                    |
|                           | 2 Aluschalen ohne Löcher, ca. 20 x 15 x 3,5 cm |

Die Steaks mit Küchenpapier abtupfen und in den Folienbeutel legen. Aus Malzbier, Sojasauce, Austernsauce, 30 ml Zitronensaft, Sesamöl und Rohrzucker eine Marinade herstellen und dabei solange Rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mit Chili würzen und die Flüssigkeit zum Marinieren in den Beutel gießen. Den Frühstücksbeutel verschließen, dabei die Luft herausdrücken und das Fleisch mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren.

Die Süßkartoffeln waschen, trockentupfen und mit einem Zahnstocher rundum anstecken. Auf dem vorbereiteten Grill bei 180° - 200° C indirekter Hitze und geschlossenem Deckel in 30 - 35 Minuten weich garen (Kerntemperatur 90° - 95° C).

Für die Salsa die Paprikaschoten und Chili waschen und trockentupfen. Anschließend der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen und 3 Esslöffel davon reservieren. Getrocknete Tomaten zusammen mit den geschälten Schalotten und Knoblauch klein würfeln.

Das Tomatenöl in einer Aluschale auf dem Grill direkt erhitzen und Schalotten sowie Knoblauch darin glasig anschwitzen. Tomaten, Paprika und Chili zugeben und 5 - 7 Minuten noch bissfest garen.

Anschließend mit Salz und Zitronensaft abschmecken, vom Grill nehmen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter fein schneiden und zuletzt die Salsa damit verfeinern.

Die Steaks aus der Marinade nehmen, trockentupfen und beiseite stellen. Die Flüssigkeit in eine Aluschale geben und bei direkter Hitze sirupartig einkochen.

Die fertig gegrillten Süßkartoffeln halbieren und mit Hilfe eines Löffels aushöhlen. Hierbei darauf achten, dass die Schale nicht verletzt wird. Die Kartoffelmasse mit einer Gabel grob zerdrücken, den gewürfelten Cheddar Käse und Crème fraîche zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Chili abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zum Verfeinern zugeben. Die Füllung auf die Süßkartoffelschalen verteilen und auf dem Grill bei 160° - 180° C indirekter Hitze 6 - 8 Minuten fertig garen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Die Steaks bei 160° - 180° C direkter Hitze mit Deckel 6 - 8 Minuten von jeder Seite garen, dabei gelegentlich mit der eingekochten Marinade bestreichen, bis diese aufgebraucht ist. Anschließend vom Grill nehmen und 10 - 15 Minuten ruhen lassen.

Zum Anrichten die Steaks in Tranchen schneiden, großzügig Salsa darauf verteilen und mit den Süßkartoffelhälften servieren.

Zubereitungsdauer: ca. 30min.

## Zutaten für 4 Personen (Auberginen-Röllchen)

- 1 grosse Aubergine (ca. 500g)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Hand Rucola
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL grüne, entsteinte Oliven
- 150g Feta Käse
- 4 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 8 Holz- oder Metallspiesse



Die Auberginen nach dem waschen in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden und mit salzen, danach mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Die Petersilie und den Rucola nach dem waschen trocken schütteln und von den Strängen abtrennen, danach fein hacken. Die Frühlingszwiebel klein schneiden . Den Knoblauch pressen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldgelb rösten und danach mittelfein hacken. Den Käse fein zerkrümmeln und Kräuter, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und Pinienkerne mit Olivenöl begeben und vermengen, danach mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenscheiben mit Küchenkrepp trockenzupfen und danach mit einer dünnen Schicht der Käsemasse bestreichen und von der schmalen Seite her aufrollen. Danach auf die Spiesse stecken. Die Spiesse werden danach auf einen gut eingölten Rost gelegt und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten unter permanenten wenden grilliert bis sie schön braun sind.

# Süsse Calzone mit Vanilleeis



Zubereitungsdauer: ca. 30min.

Zutaten für 4 Personen

50 g Nougat	1 Apfel
100 g weiße Schokolade	1 Ananas Fruchtfleisch
50 g Walnusskerne	100 g Nougat
100 ml Sahne	2 Packungen Pizzateig
1 Aluschale tief	20 ml Sonnenblumenöl
2 Bananen	Alufolie
200 g Erdbeeren	Vanilleeis

Nougat, weiße Schokolade und Walnusskerne grob hacken und mit der Sahne in eine Aluschale geben. Am Rand des Grills langsam schmelzen lassen und alles gut verrühren.

Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Reserviertes Ananasfruchtfleisch und Nougat ebenfalls würfeln.

Die beiden Pizzateige aufrollen und halbieren.

Die Früchte mischen, auf dem Teig verteilen und mit dem gewürfelten Nougat belegen. Teig zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Den Grillrost mit 5 Lagen Alufolie auslegen und diese mit Öl einstreichen. Calzone darauf legen und von beiden Seiten goldbraun grillen.