

Kochen mit Freunden - Die perfekte Grillbeilage

VHS Rhein-Sieg, Realschule Hennef

08.03.2018

Anja Radermacher

Bratkartoffelsalat

Pastasalat mit cremigem Pesto-Dressing

Orzosalat mit geräucherter Forelle

Ketchup aus ofengerösteten Tomaten

gegrillter Feta mit Walnuss-Panade

schnelles Baguette

Ajvar-Butter

Bananen-Butterscotch-Trifle

Erdbeer-Sorbet mit Rotweinsirup



Bratkartoffelsalat

Vorbereitung: Pellkartoffeln am Vortag garen

Gemüse und Kräuter waschen und putzen

Schnittlauch in Ringe schneiden

700 g Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und in etwas

Butterschmalz von allen Seiten bräunen.

1 Bd. Radieschen

2 Zwiebeln

in Scheiben schneiden

(Zwiebeln nach Geschmack roh lassen oder kurz in der Pfanne andünsten)

100ml Brühe

mit

4 EL Essig

5 EL Öl

Pfeffer

Salz

zu einer Vinaigrette verrühren.

2 EL Baconwürfel

in der Pfanne knusprig anbraten

Kartoffeln mit den Zwiebelringen, Radieschen und Baconwürfeln vermischen und unter die Vinaigrette heben. Mit

1 EL Schnittlauch

bestreuen.

Pastasalat mit cremigen Pesto

*Vorbereitung: Gemüse und Kräuter waschen und putzen
Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten
Getrocknete Tomaten in Stücke schneiden*

350 g Nudeln		im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
1 gelbe Paprika		in dünne Streifen schneiden.
2 Pfirsiche		in Spalten schneiden
250 g Cocktailtomaten		halbieren
150 g kl. Mozzarellakugeln	}	abtropfen lassen
1 Gl. entsteinte Oliven		
1 Kresse		vom Beet schneiden
50 g getr. Tomaten	}	mit einem Stabmixer zu Pesto verarbeiten
150 g Joghurt		
5 EL Weißweinessig		
Pfeffer		
Salz		
<p>Nudeln abgießen, mit Paprika, Pfirsich, Cocktailtomaten, Mozzarella und Oliven vermengen. Das Pesto unterheben und mit Sonnenblumenkernen und Kresse bestreuen</p>		

Ketchup aus ofen gerösteten Tomaten

Vorbereitung: Den Ofen vorheizen auf 190 Grad Ober/Unterhitze
Zitronenschale abreiben
Zitrone auspressen

600 g Roma- und Cherrytomaten halbieren und mit der Schnittflächenach oben in eine Form legen, reichlich mit Öl beträufeln und ca. 30-40 Minuten backen, bis die Schnittflächen gut gebräunt sind.

1 Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit

1 EL Olivenöl goldbraun rösten

3 Knoblauchzehen fein hacken und kurz dazu geben

Die Romatomaten von der Haut befreien und klein hacken.

Tomaten, gehackte Tomaten, Zwiebelmischung

1 TL Oregano
1 TL Thymianblätter
2 Lorbeerblätter
50 ml Apfelessig
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker

in einen ofenfesten Topf oder eine kleine Auflaufform geben und etwa 20 Minuten im Backofen einkochen lassen.
Lorbeer entfernen, eventuell noch einmal mit

Essig
Pfeffer
Salz

abschmecken und warm oder kalt genießen.

Den Ketchup heiß in sterile Gläser füllen, so hält er sich einige Wochen. Die frisch abgefüllten Gläser werden für 5 Minuten über Kopf gestellt, anschließend entsteht beim Abkühlen ein Vakuum.

Angebrochen im Kühlschrank hält er etwas eine Woche.

Wer ihn länger haltbar machen möchte, kocht die verschlossenen Gläser noch etwa 25 Minuten bei über 80 Grad im Backofen ein.

Orzo-Salat mit geräucherter Forelle

Vorbereitung: Kräuter waschen, trocknen und fein hacken
Zitronenschale abreiben
Zitrone auspressen

- 170 g Orzo im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Das Wasser nach dem Abschütten auffangen und zur Seite stellen.
- 100 g geräucherte Forelle in mundgerechte Stücke schneiden
- 4 Artischockenherzen vierteln
- 1 kl. Fenchelknolle in dünne Scheiben hobeln

2 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
1 TL Zitronenschale
2 Schalotten
1 EL Kapern
2 EL Minze
Meersalz
schwarzer Pfeffer

zu einem Dressing verrühren

In einer großen Schüssel das gekochte Orzo, die geräucherte Forelle, die Artischockenherzen und den Fenchel geben und mit dem Dressing gut vermischen.

2 Hände voll junge Rucola-Blätter vorsichtig dazugeben und nochmal vermischen.

Gegrillter Feta mit Walnusspanade

Vorbereitung: Aus Alufolie 8 Körbchen formen (den Rand hochdrücken und genug Platz für einen „Deckel“ zum Schließen des Päckchens lassen).

50 g Walnüsse	im Mörser grob zerstoßen.
1 Ei	verquirlen
1/2 Tasse Paniermehl	mit Walnüssen vermischen.
200 g Feta	vierteln, dann mit Hilfe einer Gabel zuerst im Ei wenden, dann in der Semmelbrösel-Walnuss-Mischung. Die Viertel in die Alupäckchen legen, mit würzen.
Pfeffer	Päckchen verschließen und bis zum Grillen im Kühlschrank aufbewahren. Die Päckchen können direkt auf den Grill gelegt werden (eher am Rand) oder auf eine Aluschale (mittig) und müssen dort 10 – 12 Minuten erhitzt werden.

Baguette Parisienne

(4 Pers)

*Vorbereitung: Backblech mit Backpapier auslegen
Backofen auf 250 Grad vorheizen*

400 g Mehl

1 ½ TL Salz

1 W. Hefe

¼ L lauwarmes Wasser



in eine Schüssel geben,

in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken

hinein bröseln

dazugeben, und leicht verrühren. Wenn die Hefe in der

Mitte Blasen wirft, das ganze zu einem Teig verkneten

und mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen

Nach der Gärzeit Teig noch einmal durchkneten, auf

eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3

gleichgroße Teile teilen.

Jedes Teigstück zu einem Baguette formen.

Jeden Teigstrang in eine Mulde der Baguette Form

geben und noch einmal gehen lassen bis der Teig die

Form gut ausfüllt.

1 TL Wasser

Im vorgeheizten Backofen ca 10 – 15 Min backen

Am besten werden die Baguette Brote, wenn der Teig für 12 – 16 Stunden im Kühlschrank geht.

Butter-Variationen

Ajvar-Butter

- 4 Knobizehen schälen und fein hacken, mit
1 TL Paprika
1-2 EL Ajvar
100 g weicher Butter verrühren.

Oliven-Butter

- 10 Oliven
3 Walnüsse fein hacken, mit
¼ TL Salz
6 Tropfen Tabasco
100 g weicher Butter verrühren.

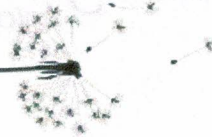
Scharfe Butterbällchen

- 1 Knobizehe fein hacken
1/2 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer mit
100 g weicher Butter verrühren, und kleine Kugeln aus der Butter formen.
25 Körner Pfeffer grob zerstoßen
Butterkugeln darin wälzen

Bananen-Butterscotch-Trifle

(4 Pers)

300 g Creme fraiche	}	mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, kalt stellen
1 EL Vanillezucker		
1 EL brauner Zucker	}	In einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist
2 EL Milch		
320 g brauner Zucker		
1-2 EL Karamellsirup		
150 g Schlagsahne		
30 g Butter	}	5-10 Min einkochen, bis die Masse sirupartig ist, mit abschmecken abkühlen lassen
4 EL Wasser		
1 Pr. Meersalz		grob zerkleinern
1-2 Muffins		schälen und in Scheiben schneiden, mit
2 Bananen		
1 TL Zitronensaft		beträufeln
		Creme, Bananenscheiben, Butterscotch-Soße und Muffinstücke in Gläser schichten. Die Muffinstücke mit
wenig Brandy (alternativ Orangensaft)		beträufeln. Abwechseln, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit
1 EL gerösteten, gesalzenen Erdnüssen		servieren.



Erdbeer-Sorbet mit Rotwein-Sirup

(4 Pers)

Vorspeise: Erdbeeren waschen und putzen

40 g Zucker
6 EL Zitronensaft

aufkochen, beiseite stellen und die

20 Stiele Zitronenverbene
(ersatzweise Zitronenmelisse)

zugeben. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

100 g Zucker
150 ml trockener Rotwein
1 TL Piment

in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit
ablöschen und aufkochen.
zugeben und bei milder bis mittlerer Hitze ca. 10
Minuten sirupartig einkochen lassen.

1 El Aceto balsamico
600 g Erdbeeren

Mit
würzen und abkühlen lassen.
in ein hohes Gefäß geben. Zitronenverbene aus dem
Sud nehmen und gut ausdrücken. Sud zu den
Erdbeeren geben und mit dem Schneidstab fein
pürieren. Püree über einer Schüssel durch ein feines
Sieb streichen.

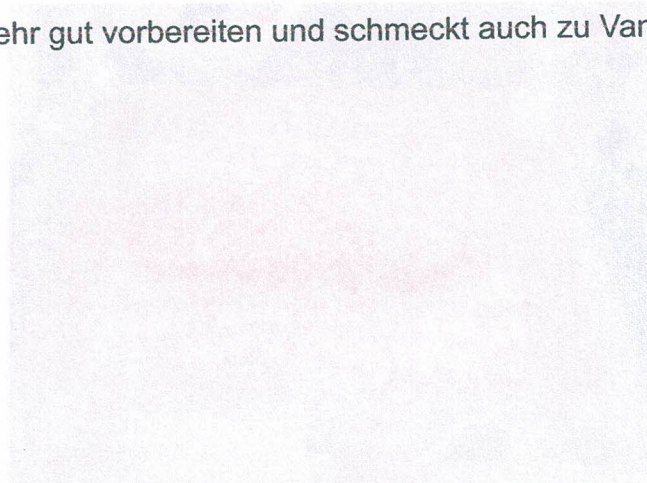
1 Eiweiß, (Kl. M)

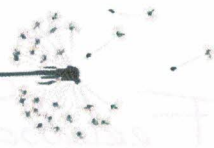
halb steif schlagen und unter das Püree heben. In die
Eismaschine geben und je nach Gerät ca. 30 Minuten
gefrieren.

150 g Erdbeeren

halbieren und mit dem Rotweinsirup zum Sorbet
servieren

Der Sirup lässt sich sehr gut vorbereiten und schmeckt auch zu Vanilleeis.





Bacon Bomb

Vorbereitung: Zwiebeln schälen

16 Scheiben Frühstücksspeck

Zuerst ein Netz aus dem Frühstücksspeck erstellen. Dazu zuerst 6-8 Speckstreifen nebeneinander legen, dabei jeweils eine Speckstreifenbreite frei lassen. Dann 6-8 Streifen quer dazu legen und ein enges Netz daraus flechten.

2 EL Salz

1 EL Pfeffer

1 EL Zwiebelgranulat

1 EL Knoblauchgranulat

zum BBQ-Rub vermischen

1 kg Hackfleisch

mit dem BBQ-Rub verkneten.

Die Hackfleischmasse auf dem Specknetz verteilen.

2 Zwiebeln

in Ringe schneiden und darauf verteilen und andrücken.

200 g Käse

reiben, und auf den Zwiebeln verteilen.

Dann das Ganze vorsichtig zu einer Rolle formen

Damit die Bacon Bomb nicht auf dem Grillrost anbrennt, eine Aluschale umgekehrt auf den Grill legen und darauf dann die Bacon Bomb platzieren. 30 bis 40 Min. indirekt grillen. Nach dem Grillen

1 TL Barbecuesoße

auf die Bacon Bomb geben.

