

Fischpraline

von Thomas Zapp



Zutaten für 4 Portionen

400g Fischrückenfilet z.B. vom Kabeljau

4EL Bärlauchpesto

6 Scheiben luftgetrockneter

Schinken (z. B. Jamón Serrano)

Außerdem

Holzspießchen (5cm)

Zubereitung:

1 Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in 12 kleine Medaillons schneiden. Die Medaillons im Bärlauchpesto wenden und ca. 30 Minuten marinieren.

2 Die Schinkenscheiben halbieren. Jedes Medaillon vorsichtig in ½ Scheibe Schinken einwickeln, zu einer Praline formen und mit einem Holzspießchen fixieren. Die Fischstücke 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und wieder etwas fest werden lassen.

3 Den Grill auf 130°C vorheizen. Die Fischstücke im geschlossenen Grill ca. 25 Minuten indirekt grillen. Bei Bedarf die Pralinen am besten mit einem Grill-Wender umdrehen.

4 Die Kerntemperatur sollte bei 60°C liegen. Der Fisch sollte durchgegart und noch leicht glasig sein. Idealerweise isst man die Kabeljaupralinen als Fingerfood direkt vom Grill.

TIPP: Wer es vegetarisch mag, umwickelt den Fisch mit Gemüse wie z.B. Zucchini oder Möhren

GRILL-MÄSCHDA®

GRILLSCHULE, GRILLVERANSTALTUNGEN
BIESINGER STRASSE 117, 66440 BLIESKASTEL-BALLWEILER
☎ 06842 52802 🌐 WWW.GRILL-WELTMEISTER.DE

Gefülltes Schweinefilet

von Thomas Zapp



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|------|--------------------------------|
| 2-3 | Merguez |
| 600g | Schweinefilet |
| | Salz |
| 2 EL | Harissa |
| 1 EL | Schnittlauch, fein geschnitten |

Zubereitung:

1 Den Grill vorheizen und die Merguez bei ca. 200°C, direkt ca. 10-12 Minuten grillen. Dabei mehrfach wenden, danach abkühlen lassen.

2 Das Schweinefilet von Häuten und Sehnen befreien. Die dünnen Enden abschneiden. Die Filets mit einem Messer oder spitzem Gegenstand mittig in Längsrichtung durchstoßen und die gegrillten Merguez hineinschieben. Die Filets salzen.

3 Den Grill auf ca. 180°C vorheizen. Die Fleischstücke direkt von allen Seiten angrillen und anschließend ca. 25 Minuten indirekt weitergrillen.

4 Die Kerntemperatur sollte bei 62°C liegen. Kurz vor Garzeitende kann man die Filets mit Harissa bepinseln und vor dem servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

GRILL-MÄSCHDA®

GRILLSCHULE, GRILLVERANSTALTUNGEN
BIESINGER STRASSE 117, 66440 BLIESKASTEL-BALLWEILER
☎ 06842 52802 🌐 WWW.GRILL-WELTMEISTER.DE

Steinfrüchte mit Cantucchini-Füllung

von Christina Brückmann



Zutaten für 4 Portionen

8 Aprikosen oder Pflaumen oder Nektarinen o.ä.

2 Eier

4 Cantucchini (italienisches Mandelgebäck)

1EL Mandellikör (z. B. Amaretto)

½TL Zitronensaft

½EL Zucker

½EL Butter

Puderzucker

Zubereitung

1 Das Obst waschen, halbieren und entsteinen. Die Fruchthälften eventuell mit einem Teelöffel leicht aushöhlen. Die Eier trennen.

2 Die Cantucchini in eine Schüssel geben und mit dem Mandellikör beträufeln. Dann Zitronensaft, Zucker, Butter und Eigelbe zu den Cantucchini geben und alles vermischen.

3 Den Grill auf 180°C vorheizen. Die Fruchthälften mit 4TL Puderzucker bestäuben und mit der Schnittfläche nach unten direkt grillen, sodass ein Grillmuster zu sehen ist. Danach die Hälften herausnehmen und mit der Cantucchini-Masse füllen.

4 Die Eiweiße mit 2 EL Puderzucker steif schlagen und die Früchte jeweils mit 1 Klecks Eischnee bedecken. Die Aprikosen wieder in den Grill geben 15–20 Minuten indirekt grillen, bis der Eischnee leicht gebräunt ist.

GRILL-MÄSCHDA®

GRILLSCHULE, GRILLVERANSTALTUNGEN
BIESINGER STRASSE 117, 66440 BLIESKASTEL-BALLWEILER
☎ 06842 52802 🌐 WWW.GRILL-WELTMEISTER.DE