

## Grilltrends 2013

### Forellen-Cordon-bleu mit Kräuterreis

Menge: 4 Personen

#### Zutaten Forellenfilets:

- 4 Forellenfilet ca. 70 g
- 4 Scheiben Zucchini 2 mm dick, längs geschnitten
- 8 eingelegte getrocknete Tomaten
- 40 g Sbrinkkäse
- 4 Scheiben Landrauchschorlen

#### Zubereitung Forellenfilets:

Die Forellenfilets auslegen und mit der Zuchhinscheibe belegen, auf die Hälfte 2 Tomaten legen und 10 Gramm Sbrink auf die Tomaten legen. Das Forellenfilet einklappen und mit einer Scheibe Landrauchschorlen kompakt einpacken. Zirka 5 bis 7 Minuten bei 200° Celsius indirekt grillieren.

#### Zutaten Kräuterreis:

- 200 g Reis
- 300 g Wasser
- 20 g Gemüsegewürz
- 50 g Zwiebeln fein geschnitten
- 5 g frische Thymianblättchen
- 5 g frischer Petersillie fein geschnitten

#### Zubereitung Kräuterreis:

Alle Zutaten in einer feuerfesten Form indirekt bei 200° Celsius zirka 20 bis 25 Minuten grillieren.

## **Kalbstafelspitz mit Tartarsauce**

Menge: 4 Personen

### Zutaten:

800 g Kalbstafelspitz

### Zubereitung:

Den Kalbstafelspitz 24 Stunden marinieren mit 20 g Fleischgewürz und einem Zweig Rosmarin. Eng eingepackt in der Klarsichtfolie im Kühlschrank lagern. Zwei Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühler nehmen.

Bei 200° Celsius indirekt grillieren, bis die Kerntemperatur 53° Celsius beträgt.

Kalbstafelspitz aus dem Grill nehmen und leicht abgedeckt mit Alufolie 5 Minuten ruhen lassen. Fein aufschneiden und servieren.

Dazu eine feine Tartarsauce oder jegliche andere Geschmacksrichtung servieren.

Dazu passt auch ein frisches Focacciabrötchen vom Grill: Teig auslegen, übers Kreuz leicht einschneiden und mit Olivenöl und Meersalz bestreuen. Bei 220° Celsius auf dem Pizzastein zirka 5 Minuten backen.

## **Grilliertes Ananas-Carpaccio mit Prosecco-Sirup**

### Zutaten Ananas-Carpaccio:

1 Ananas (8 Personen) oder 1 Baby-Ananas (4 Personen)

### Zubereitung:

Ananas aus der Schale schneiden und am Stück mit Störzen grillieren, indirekt bei 200° Celsius für zirka 20 Minuten. Fein aufschneiden und mit einem Proseccosirup beträufeln, dazu eine Glacé (z.B. Waldbeer-Eis) oder mit einer Crème servieren.

### Zubereitung Proseccosirup:

150 g Zucker und 150 g Prosecco in einem Geschirr auf dem Grill auf die Hälfte einreduzieren.