

Leckeres vom Campinggrill – es muss nicht immer Grillwurst sein

Rezepte von Björn Freitag

Zucchini Rondo italienischer Art	2
Grillpfännchen mit Ochsenherz-Tomaten	4
Kreolische Gewürzmischung.....	6
Blitzmarinade	7
Zucchini-Ribs	8
Kreolische Salsa	9
Eisbein-Tacos	10
Gegrillter Pak Choi	12
Brot mit Paprika-Butter	13
Salsa Verde mit gerösteten Tomatillos.....	15
Melonen Crumble	16

Zucchini Rondo italienischer Art

Rezept von Björn Freitag

Es geht rund auf dem Grill: Im Mittelpunkt dieses einfachen mediterranen Gerichts stehen kugelförmige Zucchini. Mit kleinen länglichen geht's aber auch.



Zutaten (für 2 Pfännchen):

- 1 Zucchini Rondo (oder eine klassische Zucchini)
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL heller Balsamico Essig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 60 g Parmesan

Utensilien:

- 2 Grill-Pfännchen oder 1 feuerfeste Form

Zubereitung:

- Strunk und Boden der Zucchini abtrennen, halbieren und in grobe Würfel schneiden.
- Die Zucchini-Würfel auf die Pfännchen aufteilen.
- Hellen Balsamico Essig und Olivenöl und einen Spritzer Zitronensaft über die Zucchini träufeln.

- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Zucchini-Pfännchen für 10-15 Minuten im geschlossenen Grill bei mittlerer Hitze garen. Zucchiniwürfel gelegentlich wenden.
- Die Zucchini mit grob geraspeltem Parmesan bestreuen und heiß servieren.

Grillpfännchen mit Ochsenherz-Tomaten

Rezept von Björn Freitag

Grill-Pfännchen mit Herz: In wenigen Minuten zubereitet, aber mit viel Geschmack!



Zutaten (für 2 Pfännchen):

- 2 Ochsenherz-Tomaten (alternativ große Fleischtomaten)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Packung Feta
- Salz
- Pfeffer
- Oregano

Utensilien:

- 2 Grill-Pfännchen oder 1 feuerfeste Form

Zubereitung:

- Strunk herausschneiden und Tomaten in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden.
- Die Pfännchen mit Öl benetzen und mit einer Knoblauchzehe ausreiben.
- Die Tomaten im Pfännchen verteilen, dabei dürfen sich die Scheiben überlappen.

- Auf dem Grill bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel für etwa 15 Minuten garen.
- Den Feta mit einer Reibe grob reiben oder mit den Fingern zerbröseln.
- Tomaten je nach Geschmack salzen und mit Pfeffer und Oregano würzen.
- Mit geriebenem Feta bestreuen und heiß servieren.

Kreolische Gewürzmischung

Rezept von Oliver Sievers

In den USA haben sogenannte „Rubs“ eine lange Tradition: Gewürzmischungen zum Einreiben von rohem Grillgut. Auch zum Würzen von Saucen eignet sich diese Mischung von Oliver Sievers hervorragend.



Zutaten:

- 1 EL Pfeffer
- 2 EL scharfes Paprikapulver
- 1 EL Thymian
- 1 EL Oregano
- 1 EL Chipotle Pulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver

Zubereitung:

- Alle Gewürze in ein luftdicht verschließbares Gefäß geben und kräftig schütteln. Fertig!
- Dunkel und kühl lagern. Das Ablaufdatum orientiert sich an dem der Gewürze.

Blitzmarinade

Rezept von Oliver Sievers

Dank Mayonnaise haftete diese Marinade sehr gut an Fleisch oder Gemüse. Und schnell gemacht ist sie auch.



Zutaten (für 300 ml):

- 250 ml Mayonnaise (mit 80% Fett)
- 2 EL Hot Sauce (scharfe Würzsauce aus Peperoni)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL brauner Zucker
- ½ Limette
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz
- Pfeffer
- Kreolische Gewürzmischung (optional)

Zubereitung:

- Mayonnaise je nach Geschmack mit zwei bis drei Esslöffeln Hot Sauce vermengen.
- Knoblauch hineinreiben und den Saft einer halben Limette hinzugeben.
- Mit braunem Zucker und der kreolischen Gewürzmischung würzen. Statt der Gewürzmischung kann auch auf etwas Pfeffer und einen Teelöffel Paprikapulver edelsüß zurückgegriffen werden.
- In einem geschlossenen Glas hält sich die Marinade im Kühlschrank für etwa eine Woche.

Zucchini-Ribs

Rezept von Oliver Sievers

Von wegen, langweiliges Gemüse! Diese Zucchini werden von einer herzhaften Chips-Panade umhüllt und wie Rippchen auf dem Grill knusprig gebraten.



Zutaten (für vier Personen):

- 2 Zucchini
- 4 EL Blitzmarinade
- 4 EL BBQ-Sauce
- ½ Tüte Kartoffelchips

Zubereitung:

- Zucchini vom Strunk und Endstück befreien, der Länge nach vierteln, Kerne ausschneiden.
- Die „Ribs“ mit der Blitzmarinade einreiben.
- Die Zucchini scharf angrillen, dann für etwa fünfzehn Minuten im indirekten Bereich des Grills garen lassen.
- Für die Panade Kartoffelchips zerkleinern.
- Die Zucchini in etwa vier Esslöffeln BBQ-Sauce wenden, dann in der Kartoffelchips-Panade wälzen.
- Die Zucchini-Ribs für weitere fünf Minuten bei geschlossenem Deckel und indirekter Hitze grillen.
- Heiß, mit einem Klecks BBQ-Sauce servieren.

Kreolische Salsa

Rezept von Oliver Sievers

Die würzig-süßliche Sauce passt perfekt zu den Eisbein-Tacos, den Zucchini-Ribs oder gegrilltem Steak.



Zutaten (für 4 Personen oder 12 Tortillas):

- 1 Mango
- 3 Lauchzwiebeln
- ½ Chili-Schote
- 1 rote Spitzpaprika
- ½ Bund Koriander oder ½ Bund Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 TL Limettensaft
- Salz, Pfeffer
- Optional: Kreolische Gewürzmischung (siehe Rezept)

Zubereitung:

- Fruchtfleisch der Mango und Spitz-Paprika in etwa ein Zentimeter kleine Stücke schneiden.
- Chili von den Kernen befreien, halbieren und in feine Ringe schneiden, ebenso die Frühlingszwiebeln.
- Koriander fein hacken. Wer keinen Koriander mag, nimmt einfach Petersilie.
- Zutaten miteinander vermengen und Öl und Limettensaft untermischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen oder den kreolische Rub verwenden.

Eisbein-Tacos

Rezept von Oliver Sievers

Fusion auf dem heimischen Grill! Deutsches Eisbein trifft auf kreolische Würze, serviert als Taco.



Zutaten (für 12 Tortillas):

- 900 g ungepökeltes Eisbein (75 g pro Portion)
- 3 EL Blitzmarinade
- 3 EL Kreolische Gewürzmischung
- Kleine Tortillas (12-16 cm Durchmesser, können aus Mais oder Weizen sein)
- Kreolische Salsa (siehe Rezept)

Zubereitung:

- Wenn nicht bereits geschehen, vom Eisbein den Knochen auslösen und die Schwarte abschneiden. Wichtig: Das Fleisch darf nicht gepökelt sein, da sich sonst beim Erhitzen schädliche Nitrosamine bilden können.
- Mit einem Schmetterlingsschnitt* die Fläche des Fleisches vergrößern. Hierdurch wird das Fleisch dünner und die Garzeit verkürzt. Das Fleisch mehrmals schräg einschneiden, so zieht die Marinade und die Würzmischung besser ein.
- Die Fleischstücke jeweils mit einem Esslöffel der Blitzmarinade einreiben und mit der kreolischen Gewürzmischung würzen.
- Für etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel grillen. Das Fleisch etwa alle 30 bis 45 Sekunden wenden. Nach 15 Minuten das Fleisch vom Grill nehmen und noch etwa drei bis fünf Minuten ruhen lassen.

- Die Tortillas von beiden Seiten leicht angrillen.
- Vor dem Servieren das Fleisch in sehr kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit der Salsa in die Tortillas geben.

*Beim Schmetterlingsschnitt wird ein dickeres Stück Fleisch entlang seiner Faser halbiert. Dabei das Fleisch nicht komplett durchtrennen, damit man die beiden Hälften wie die Flügel eines Schmetterlings auseinanderklappen kann.

Gegrillter Pak Choi

Rezept von Oliver Sievers

Wie wäre es mit einem Hauch von Asien auf dem Grill?



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pak Choi
- 2 EL Speiseöl oder Blitzmarinade
- 2 EL Teriyaki Sauce
- 1 EL Sesamsaat

Zubereitung:

- Pak Choi der Länge nach halbieren und die Schnittfläche mit Öl oder der Blitzmarinade bestreichen.
- Mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen. Die Oberseite mit Öl bepinseln.
- Den Pak Choi wenden. Die angeröstete Schnittfläche mit Teriyaki-Sauce bepinseln und mit Sesam bestreuen.
- Für weitere 5 Minuten garen und heiß servieren.

Brot mit Paprika-Butter

Rezept von Björn Freitag

Dieses Brot hat Einiges auf dem Kasten oder besser gesagt im Kasten. Statt klassischem Knoblauchbaguette legt Björn Freitag ein herzhaft gebuttertes Kastenbrot auf den Grill.



Zutaten für (4 Personen):

- 1 Kastenbrot
- 1 rote Gemüsepaprika
- 125 g weiche Butter
- 1 EL Ajvar (Paprika-Auberginenpaste)
- 1-2 TL Zitronensaft
- 1 EL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Paprika vierteln, entkernen und den Strunk herausschneiden. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für etwa 20 Minuten auf dem Grill garen.
- Das Brot im Abstand von 2-3 cm längs einschneiden.
- Butter, Paprika-Pulver und Ajvar zusammen mit etwas Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nun die garen Paprikahälften fein würfeln und in die Buttermischung rühren.

- Je einen Esslöffel Paprika-Butter in die aufgeschnittenen Spalten des Brotes streichen.
- Das Brot für fünf Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillen.
- Übriggebliebene Paprika-Butter kann zum Verfeinern von Fleisch oder Grillgemüse verwendet werden.

Salsa Verde mit gerösteten Tomatillos

Rezept von Björn Freitag

Tomatillos sehen aus wie grüne Tomaten, gehören aber zur Gattung der Physalis. Die Salsa Verde aus Tomatillos ist ein mexikanischer Klassiker.



Zutaten (für 4 Personen):

- 6 Tomatillos
- 1 Limette
- 5 EL Olivenöl
- ½ Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Tomatillos indirekt und bei geschlossenem Deckel für etwa 20 Minuten auf dem Grill garen lassen, bis sie weich werden.
- Eine halbe Chili-Schote entkernen und in feine Streifen schneiden.
- In einer Schüssel Olivenöl mit Chili und Limettensaft mischen
- Die garen Tomatillos mit einem Stampfer im Öl zerquetschen und die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Salsa Verde passt zu vielen mexikanische Gerichten. Zum Beispiel Burritos, Tacos und Enchiladas und vielen weiteren Fleisch- und Ei-Gerichten.

Melonen Crumble

Rezept von Oliver Sievers

Dessert vom Grill? Geht überraschend gut. Das Obst in diesem Crumble lässt sich nach eigenem Geschmack variieren.



Zutaten (für vier Personen):

- 150 g Mehl
- 150 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 150 g Mandelblättchen
- 1 Honigmelone (oder anderes saisonales Obst)

Zubereitung:

- Für die Streusel: Mehl, Butter, Zucker und Mandeln zu einem Teig verkneten. Am besten einige Zeit im Kühlschrank kaltstellen. Der Teig lässt sich aber auch direkt weiterverarbeiten.
- Melone vorbereiten: Schale und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- In einer Form die Melonenstücke verteilen und den Teig als Streusel locker darüber geben.
- Den Crumble im vorgeheizten Grill bei ungefähr 200 Grad für 15 bis 20 Minuten backen. Da hierbei die Oberhitze benötigt wird, empfiehlt es sich, den Deckel nur wenn es notwendig ist zu öffnen.
- Dazu passt Vanilleeis oder Vanillesoße.