

## GRILL-REZEPT-TIPP: Iberico-Rollbraten vom Grill



### Iberico-Rollbraten

- 800 g Secreto
- 600 g Solomillo
- 3 Scheiben Bellota-Schinken
- 6 Feigen, getrocknet
- 1 EL Rosmarin-Nadeln, frisch, fein gehackt
- 3 EL Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Tomatenfilets, getrocknet
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Meersalz, grob
- 1 TL Pimentón Ahumado
- 1 TL Pfeffer, bunt, im Mörser grob zerstoßen
- 2 TL Meersalz, fein
- 1 Handvoll Räucherholzspäne

### Zucchinirollchen

- 2 gleichgroße Zucchini, grün
- 1 EL Zitronenthymian, frisch
- 3 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 2 EL Rosmarinblütenhonig
- 2 TL Meersalz, fein
- 1 Prise Cayennepfeffer

### Feigen-Süßholz-Jus

- 6 Feigen, getrocknet
- 1 Sternanis
- 1 EL Süßholz
- 2 Schalotten
- 2 Strauchtomaten
- 300 ml Rotwein
- 500 ml Geflügelfond
- 1 Prise Salz und Pfeffer

### Rosmarinkrokette

- 600 g Kartoffel, mehlig Sorte
- 250 ml Kalbsfond
- 1 EL Meersalz, fein
- 4 EL Kartoffelmehl
- 2 EL Rosmarin-Spitzen, frisch, fein gehackt
- 1 EL Butter, flüssig
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Paniermehl
- 1 Liter Erdnussöl

## ZUBEREITUNG:

### Rollbraten

Secreto so einschneiden und ausklappen, dass eine durchgehende Fleischfläche entsteht, in die man das Filet einwickeln kann. Filet parieren und mit dem Pimentón Ahumado einreiben. Für die Füllung die marinierten Feigen (siehe Jus-Zubereitung) klein schneiden und mit Rosmarin, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl und Meersalz fein hacken. Die Füllung auf das Secreto streichen, eine längs halbierte Schinkenscheibe mittig auflegen, das Filet darüber legen und mit weiteren Schinkenscheiben abdecken. Secreto seitlich einschlagen und das Filet straff darin einwickeln. Die Rolle mit hitzefestem Küchengarn fest verknoten, mit Pfeffer und Salz einmassieren und auf den Grill-Drehspieß stecken. Grill anheizen: den vorderen und hinteren Brenner auf halbe Kraft, der mittlere Brenner unter dem Spieß bleibt aus. Die Holzchips in mehrfach eingestochener Alufolie eingewickelt auf den hinteren Bereich der Roste legen. Aluschale mit den Saucen-Zutaten (siehe Jus-Zubereitung) unter den Braten stellen. Bei laufendem Drehmotor den Braten 50 Min. bei 210 Grad mit geschlossenem Deckel garen. Alle 10 Min. das Fleisch mit der restlichen Feigenmarinade einpinseln.

### Feigen-Süßholz-Jus

Den Rotwein aufkochen und damit im Anschluss die Feigen, Süßholz und Sternanis übergießen, zwei Stunden marinieren lassen. Marinade abschütten und für Jus und Braten-Einpinseln bereithalten. Süßholz und Anis entfernen. Die Hälfte der Feigen vierteln (Rest für die Bratenfüllung verwenden), Tomaten in dünne Filets schneiden, Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Den Fond aufkochen und zusammen mit den restlichen Zutaten und der Hälfte der Marinade in einer Aluschale unter den Braten stellen.

### Rosmarinkrokette

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit den Rosmarinspitzen im Fond plus 250 ml Salzwasser langsam weichkochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verschwunden ist. Die Kartoffeln über einem Haarsieb abtropfen lassen und leicht auspressen. Kartoffeln mit der Butter, dem Eigelb und 1 EL Kartoffelmehl grob stampfen und abkühlen lassen. Aus der Masse die Krokette formen, im restlichen Kartoffelmehl wälzen und durch das gut aufgerührte Ei ziehen. Abtropfen lassen und schließlich mit dem Paniermehl panieren. Die Krokette direkt vor dem Servieren im 180 Grad heißen Öl (mit Thermometer kontrollieren) in einem hohen Gefäß goldbraun frittieren (ca. 4 Min. pro Krokette). Überschüssiges Öl vor dem Servieren in Küchentrepp abtupfen.

### Zucchinirollchen

Zucchini waschen und in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten miteinander kurz aufkochen und die Scheiben damit gleichmäßig einpinseln. 20 Min. marinieren lassen, dann die Scheiben auf möglichst heißem Grillrost von beiden Seiten kurz grillen, bis die Röststreifen klar erkennbar sind. Die Scheiben einzeln zu Röllchen aufwickeln, auf kleine Holzspieße stecken und bis zum Servieren in Alufolie auf dem oberen Grillrost warm halten.

**AUTOR: PETER WAGNER**

## GRILL-REZEPT-TIPP: Marinerter Seeteufel mit Orangenmayonnaise und Scampispieße mit Roter Bete „Indra“



### Seeteufel

400 g Seeteufel, in 4 Stücke geschnitten  
24 Scampi  
1/2 Rote Bete  
Koriander grün oder Petersilie, gehackt  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

### Marinade

400 ml Indra  
20 g Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 EL Rapsöl  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
1 Limette + 2 EL Limettensaft + 1 TL Limetten-  
schale, abgerieben

### Kartoffelsalat vom Grill

1 kg kleine Kartoffeln, geschält, halbiert  
2 rote Paprika  
3 Schalotten, in kleine Würfel geschnitten  
1 Bund Petersilie, fein gehackt  
125 ml Olivenöl  
2 TL Senf  
2 EL Weißweinessig  
1/4 TL Pfeffer aus der Mühle  
1/2 TL Salz

### Orangenmayonnaise:

3–4 Eier  
250 ml Olivenöl  
4 EL frisch gepresster Orangensaft  
1/2 Orange, in Spalten geschnitten  
Salz

## ZUBEREITUNG:

### Marinerter Seeteufel mit Orangenmayonnaise und Scampispieße mit Roter Bete „Indra“

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Garnelen und die Seeteufelstücke in die Marinade geben und abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Für die Orangenmayonnaise die Eier aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur bekommen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer schlagen und das Öl in einem dünnen Strahl hinzugeben. Die Mayonnaise so lange schlagen, bis sie dick ist. Langsam den Orangensaft unterrühren und mit Salz abschmecken. Die Mayonnaise in eine Schüssel geben und mit den Orangenspalten garnieren.

Die Holzspieße in Wasser ziehen lassen. Die Rote Bete schälen, in 1 cm dicke Stäbchen von 6 bis 7 cm Länge schneiden. Die Limette in Stücke schneiden. Die Scampi aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit den Rote-Bete-Stäbchen und den Limettenstücken auf die Spieße stecken.

Die Scampispieße und die Seeteufelstücke grillen. Vor jedem Wenden mit der Marinade einpinseln.

Etwas gehacktes Koriandergrün oder Petersilie über die Scampispieße streuen. Dazu die Orangenmayonnaise reichen.

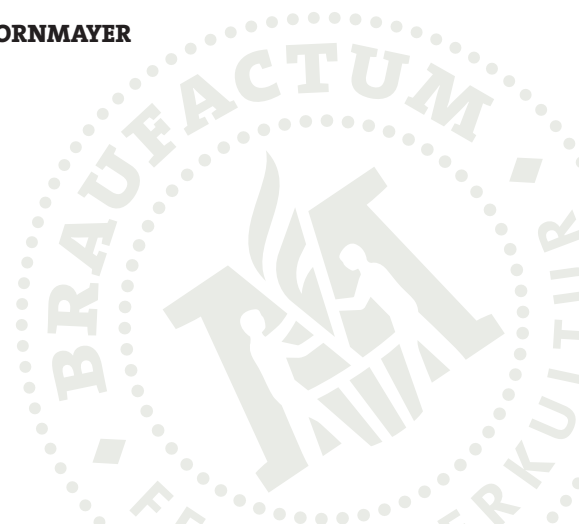
### Kartoffelsalat vom Grill

Die Holzkohle herunterbrennen lassen, bis eine gute Glut entstanden ist. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit der Petersilie, dem Pfeffer und dem Olivenöl würzen.

Dann die Kartoffeln auf Spieße stecken, den Grillrost mit Öl einpinseln und die Kartoffelspieße darauflegen. Den Rost mit etwa 10 cm Abstand über die Kohlen legen. 15 bis 20 Minuten unter gelegentlichem Wenden grillen. Die Kartoffeln sollten dann eine hellbraune Farbe haben und gerade gar sein. Die Spieße vom Grill nehmen und die Kartoffeln abkühlen lassen.

Die Paprika entkernen und in 5 cm große Stücke schneiden. Dann sämtliche Zutaten, mit Ausnahme der Kartoffeln, in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Die abgekühlten Kartoffeln vom Spieß nehmen, in eine Schüssel geben, die Marinade darübergießen und gut durchheben.

**AUTOR: EVERT KORNMAYER**



## VERZEHREMPFEHLUNGEN



### BIERKREATION STIL, AROMEN

### PASST PERFEKT ZU GEGRILLEM



#### **PROGUSTA**

- edel gehopftes Bitterbier
- rötliche Farbe, ausgewogene Bitterkeit
- milde Säure und mittlere Schaumbildung
- Duft nach Curry und Ingwer

- Rind und Kalb
- Fisch oder Schalentieren
- Gemüse und frischen Salaten



#### **COLONIA**

- obergäriges rheinisches Bitterbier
- goldgelbe Farbe und ausgeprägte Bitternote
- milde Säure und starke Schaumbildung
- Duft nach Honig

- Geflügel
- Fisch oder Schalentieren
- Gemüse und frischen Salaten



#### **INDRA**

- Weizen Indian Pal Ale
- helles obergäriges Bier mit starker Bitternote
- dezente Säurenote, starke Schaumbildung
- Duft nach Bananen und Blutorange

- Lamm
- Schweinefleisch
- Rind



#### **CLAN**

- hochwertiges Scotch Ale
- umbra, trübe Farbe mit sanfter, intensiver Bitternote
- milde Säure, starke Schaumbildung
- Duft nach Malz, Caramel und Kandis

- Wild
- Rind
- Käse



#### **LOCAL 1**

- Stilmix aus Saison und belgischem Tripel
- mittel glänzendes Altgold mit dezenter Bitternote
- dezente Säure, sehr starke Schaumbildung
- Duft nach Zitrusfrüchten, Ingwer und weißem Pfeffer

- Rind
- Fisch
- Käse