



FLAMMENGRILL

# Lamm-Grill Spiessli Kürbisröllchen mit Maroni, Basilikum & Geisskäse gefüllt Spinatsalat mit Honigsenf - Zitrone & Sesam

Zutaten für 4 Personen:

## Lammspiessli

### Vorbereitung

Lammgigot	1/4 Stk	Die Haut und Sehnen sowie Fett entfernen. In Streifen schneiden.
Knoblauch	wenig	
Thymian	etwas	
Olivenöl	1 EL	zusammen gut durchmischen
Getrocknete Pfefferminze	1 Brise	unter die Masse rühren

### Zubereitung

die Streifen aufspießen  
langsam grillieren bis gewünschte Röstung erreicht

## Spinatsalat

### Vorbereitung

Spinat	300g	gut waschen
--------	------	-------------

### Zubereitung

Honig		nach Geschmack
Senf	2 Tl	
Knoblauch	1/2 Zeh	
Zitrone	1	
Sesam	3 EL	in einer Pfanne anrösten
Sesamöl	2 EL	
Olivenöl	3 EL	alles glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem servieren Mit dem Spinat anmachen



FLAMMENGRILL

## **Kürbisröllchen**

### **Vorbereitung**

Butternusskürbis	½	schälen und in gleiche Scheiben schneiden Mit etwas Öl, Salz & Pfeffer marinieren und im Ofen bei 190° ca. 25Min. anrösten
Geissfrischkäse	120g	
Maronipüree	70g	mischen
Ganze Maroni	100g	grob hacken und in Butter caramolisieren und abschmecken.
Basilikum	1Bund	fein schneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen

### **Zubereitung**

Die ganze Füllung portionieren und mit den Kürbisscheiben belegen und formen.



FLAMMENGRILL

# Rindsfilet mit Steinpilzpolenta und Herbstgemüse

Zutaten für 4 Personen:

## Rindsfilet

### Vorbereitung

Rindsfilet	600g	Das Filet enthäuten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Salz	wenig	Auf dem Flammengrill auf allen Seiten ca. 5 min scharf anbraten.
Pfeffer	wenig	Die Filet auf der Niedergarseite des Grills ca. 15 Min ziehen lassen.

## Steinpilzpolenta

### Vor- und Zubereitung

Polenta grob	250g	Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden und andünsten
Zwiebel	1	
Knoblauch		
Steinpilze	100g	Geschnitten dazugeben
Bouillon 6 dl		Ablöschen
Salz	wenig	
Pfeffer	wenig	
Butter	60g	
Reibkäse	100g	Käse und Butter zusammen in die Polenta rühren bis sie cremig ist.

## Herbstgemüse

### Vor- und Zubereitung

Rüebli	100g	
Pastinaken	80g	
Randen	80g	waschen
Öl	2 EL	
Salz und Pfeffer	wenig	würzen und im Ofen ca 40 Min. bei 190° schmoren
Federkohl	3-4 stk.	Waschen und schneiden

Alle Zutaten in einer Panne mit Butter anbraten und abschmecken.



FLAMMENGRILL

# Flammbierte Ananas mit Basilikumsorbet Und Kokos-Panna Cotta und marinierten Feigen

Zutaten für 4 Personen:

## Ananas

### Vor- und Zubereitung

Ananas	1/4 Stk	Ananas filetieren und in gleiche Stücke schneiden. Anbraten bis caramelisiert
Cointro	1dl	mit Cointro ablöschen und flamieren.

## Panna cotta

### Zubereitung

Kokosmilch	400g	aufkochen
Zucker	20g	süßen
Vanille	¼	auskratzen und begeben
Maizena	2EL	abbinden und abfüllen.

## Basilikumsorbet

### Zubereitung

Wasser	4 dl	
Zucker	300g	Zusammen aufkochen und abkühlen.
Limette	1	Saft und geriebene Schale
Zitrone	1	Saft und geriebene Schale
Basilikum	1 Päckli	Stengel entfernen

Alle Zutaten im Mixbecher fein pürieren, in Glacemaschine gefrieren lassen

## Marinierte Feigen

### Zubereitung

Feigen	6 stk.	Halbieren
Sauser	1.5 dl	in Pfanne aufkochen
Zucker	50g	zugeben, leise ein Moment köcheln lassen und auskühlen.