



FLAMMENGRILL

Grilliertes Lammnierstück mit lauwarmem Couscous Salat und Feigen

Zutaten für 4 Personen:

Mengenangaben:

2 Stk	Lammnierstück
1 Stk	Knoblauchzehe
2 Stk	Feigen
160 gr	Couscous
200 ml	Gemüse Bouillon safranisiert
1Stk	Zitrone
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Koriander
1 Stk	Chilischote

Vorbereitung:

Lammfilet mit Olivenöl, Knoblauch und Pfeffer marinieren. Couscous einölen, Zitrone auspressen, Frühlingszwiebeln schneiden, Koriander hacken, Feigen halbieren. Gemüsebouillon mit Safran aufkochen.

Zubereitung Salat:

Die kochende Bouillon über den Couscous geben, ziehen lassen, gelegentlich mit einer Gabel vorsichtig umrühren. Frühlingszwiebeln, Koriander, Chili untermischen und mit Zitronensaft verfeinern.

Zubereitung Lammnierstück:

Lammierstück salzen, beidseitig scharf anbraten und bis zum Anrichten auf dem Grillrost ziehen lassen. Danach in Scheiben mit den Feigen auf dem Couscous-Salat in Fächern anrichten.

Alternativ:

Anstelle vom Lammnierstück können auch Crevetten oder Rindsfiletstreifen verwendet werden.



FLAMMENGRILL

Tagliata di bue mit jungen Kartoffeln, Rucola, Parmesan und Schmelztomaten

Zutaten für 4 Personen:

Mengenangaben:

2 Stk	Entrecôte double, je 200 Gramm
	Salz, Pfeffer
500 gr	Brätler (Frühkartoffeln)
200 ml	Kalbsjus (Beilage Rezept)
100 gr	Rucola
20 Stk	Kirschtomaten bunt
1 Bd	Frühlingszwiebeln
100 gr	Orangensaft
100 gr	Parmesan gehobelt
100 gr	Olivenöl oder Butter
1 Bd	Rosmarin
1 Stk	Knoblauchzehe

Vorbereitung:

Kartoffeln im Salzwasser mit Rosmarin und Knoblauch knackig kochen, abschütten und abkühlen lassen. Kartoffeln halbieren und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer marinieren. Tomaten & Rucola waschen, Frühlingszwiebeln längs halbieren, Parmesan hobeln, Kalbsjus aufkochen.

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Schnittfläche auf dem Flammengrill anbraten, bis sie eine schöne Bräunung haben. Nebenbei Orangensaft mit Butter im Wok aufkochen, Tomaten darin schwenken und würzen. Kurz vor Schluss Frühlingszwiebeln dazu geben, einmal schwenken und anrichten.

Entrecôte double auf dem Flammengrill in der mittleren Zone auf allen Seiten gut anbraten. Die angebratenen Entrecôte double auf dem abgedeckten Gitterrost unter Öfteren wenden und bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen. Die fertig gegarten Entrecôte schräg zur Faser in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln mittig im Teller anrichten. Die Rindsentrecôtescheiben auf die Kartoffeln legen und Kirschtomaten und Rucola wild darüber verteilen.

Mit gehobeltem Parmesan bestreuen und Olivenöl übergießen.... En guete



FLAMMENGRILL

Zabaione mit Moscato und frischen Beeren

Zutaten für 4 Personen:

Mengenangaben:

3x	Eigelb
1 Stk	Orange
125 gr	Moscato
200 gr	Beeren nach Saison
1Bd	Minze
3x	Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Beeren waschen und in grosse Rotweingläser verteilen.

Zucker, Eigelbe und Orangenschale in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Moscato dazugiessen. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen. Mit dem Schwingbesen ca. 4 Min. rühren, bis der Zabaione schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren.

Mit Minze garnieren und sofort geniessen.