

TENNEKER® GRILLEN

mit Chakall

**Grill-Knowhow,
Fleisch, Fisch
und mehr**





Inhalt

VORWORT 4



PROFITIPPS FÜR DAS
PERFEKTE GRILL-
VERGNÜGEN 6



REGISTER 126



SCHWEIN, RIND,
LAMM &
GEFLÜGEL 14



FISCH & MEERESFRÜCHTE 64



GRILLGEMÜSE, BEILAGEN
& SALATE 86

DESSERTS &
COCKTAILS 110



Schweinekoteletts mit feuriger BBQ-Marinade

Alte Schweinerassen wie Bunte Bentheimer Schweine oder Schwäbisch-Hällische Landschweine liefern besonders aromatisches Fleisch. Der bei Koteletts von konventionellen Schweinen fehlende Fettrand bleibt hier erhalten.

✂ Für 4 Personen

10 Minuten Zubereitungszeit +
2 ½ Stunden Marinierzeit +
ca. 15 Minuten Grillzeit

ZUTATEN

4 Koteletts (à 300 g)

FÜR DIE MARINADE

½ rote Chilischote (alternativ
½ TL Cayennepfeffer)
2 Knoblauchzehen
10 schwarze Pfefferkörner
1 EL geräuchertes, scharfes
Paprikapulver (Pimentón
de la vera picante)
½ Dose passierte Tomaten
(200 g)
4 Zweige frischer Rosmarin

1. Für die Marinade die Chilischote entkernen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Pfefferkörner zerdrücken. Alle Zutaten bis auf den Rosmarin miteinander verrühren.
2. Die Koteletts in einen ausreichend großen Gefrierbeutel legen, die Marinade hinzufügen und so verteilen, dass alle Koteletts damit überzogen sind. Nun die Rosmarinzwige auf die Fleischstücke legen. Den Gefrierbeutel verschließen und die Koteletts mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Aus dem Kühlschrank nehmen und weitere 30 Minuten marinieren und temperieren lassen.

3. Zum Grillen die Koteletts aus der Marinade nehmen, diese abstreifen. Die Koteletts bei mittlerer Hitze auf den Grill legen und auf jeder Seite 7–8 Minuten direkt über der Glut grillen. Die Marinade zum Dippen dazugeben. Alternativ die Koteletts einzeln mit Marinade in Aluschalen legen und indirekt bei geschlossenem Deckel bei mittlerer bis niedriger Hitze (etwa 175 °C im Garraum) rund 15 Minuten grillen.

SCHWEINEFLEISCH
VERTRÄGT WÜRZE. MARINIERE DAS
FLEISCH, LASS ES EINIGE STUNDEN IM
KÜHLSCHRANK ZIEHEN UND LEGE ES
DANN AUF DEN HEISSEN GRILL.



Garnelenspieße mit Cognac-Dip und Rosmarinkartoffeln

Warum nicht mal einen Garnelencocktail grillen? Mit kleinen Rosmarinkartoffeln wirst du davon satt. Garantiert!

✕ Für 4 Personen

30 Minuten Zubereitungszeit +
ca. 30 Minuten Grillzeit

FÜR DIE GARNELEN

etwas Weißwein
20 frische Garnelen
16 Kirschtomaten
frisch gemahlener weißer
Pfeffer
etwas Sonnenblumenöl
für den Grillrost

FÜR DIE ROSMARIN- KARTOFFELN

4 Zweige Rosmarin
1 kg kleine Kartoffeln,
vorzugsweise Drillinge
grobes Meersalz
etwas Sonnenblumenöl

FÜR DEN COGNAC-DIP

1 Prise Salz
1 Prise Zucker
3 EL Weißweinessig
2 Eigelb
8 EL Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenketchup
2 EL Crème fraîche
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
1 EL Cognac

1. Holzspieße ca. 30 Minuten in Weißwein einlegen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen. Von der Schale befreien, die Schwanzflosse jedoch belassen. Die Garnelen entlang des Rückgrats mit einem Messer einritzen und den Darm entfernen. Abwechselnd mit den Tomaten aufspießen. Dabei mit einer Garnele beginnen und mit einer Tomate enden. Den Spieß mit Pfeffer würzen.
2. Die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und grob zerkleinern. Kartoffeln, Meersalz, Rosmarin und Öl in einer Schüssel mischen und auf 4 Aluschälchen verteilen. Die Schälchen mit Alufolie verschließen und auf dem Grill bei indirekter mittlerer Hitze 30 Minuten garen.
3. Für den Cognac-Dip eine Mayonnaise herstellen. Darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Salz und Zucker im Essig auflösen. Die Eigelbe unterrühren und zunächst tröpfchenweise das Öl unter Rühren hinzufügen. Ist das Öl vollständig verarbeitet, die restlichen Zutaten zugeben und verrühren.
4. Die Garnelen auf dem geölten Rost auf jeder Seite bei hoher Hitze 2 Minuten direkt über der Glut grillen. Mit Rosmarinkartoffeln und Dip servieren.



Grillgemüse mit Pesto

Nicht nur Fleisch und Fisch, auch diverse Gemüsesorten sind beim Grillen ein Hit. Würzig mariniert machen sie so manchem Würstchen den Rang streitig.

✕ **Für 4 Personen**

30 Minuten Zubereitungszeit +
ca. 6–10 Minuten Garzeit

FÜR DAS BASILIKUMPESTO

1 Knoblauchzehe
2 Handvoll Basilikumblätter
2 EL Pinienkerne
2 EL Parmesan, fein
gerieben
4–5 EL Sonnenblumenöl
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

FÜR DAS GEMÜSE

2 Spitzpaprika
1 Zucchini
1 Aubergine
4 größere Champignons
50 g Feta

1. Für das Basilikumpesto den Knoblauch schälen und diesen zusammen mit den Basilikumblättern und den Pinienkernen in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab zu einer feinen Paste verarbeiten. Parmesan und Öl unterheben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Für das Gemüse die Spitzpaprika längs halbieren und entkernen. Die Zucchini längs vierteln, die Aubergine in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons mit Küchenpapier abreiben, die Stiele herausbrechen. In die Mulde jeweils ein Stück Feta legen. Das Gemüse rundum mit dem Pesto bestreichen bzw. bepinseln.
3. Das Gemüse auf den Grill legen. Paprika, Zucchini und Aubergine auf jeder Seite etwa 3–5 Minuten direkt über der Glut bei mittlerer Hitze garen, dabei darauf achten, dass die Streifen und Scheiben nicht schwarz werden. Die Pilze mit dem Feta nach oben auf den Rost legen und nur von einer Seite grillen, bis der Käse etwas geschmolzen ist. Dazu schmeckt ein frischer Gurken-Dip (s. S. 51).

GRILLE GEMÜSE LANGSAM
UND IMMER AN EINER STELLE,
WO DIE HITZE NICHT
SO STARK IST.



Karamellisierte Orangen

Mehr Sonne geht nicht. Die Orangen leuchten mit dem Karamell und dem Cointreau um die Wette und zaubern mit ihrer herben Süße allen ein höchst zufriedenes Lächeln auf die Lippen.

✂ Für 4 Personen

10 Minuten Zubereitungszeit +
2 Stunden Zeit zum Ziehen +
ca. 2–5 Minuten Grillzeit

ZUTATEN

2 sehr süße, saftige Orangen
4 EL Cointreau, plus etwas
mehr für die Sauce
4 EL Rohrohrzucker
Vanilleeis zum Anrichten
4 EL Orangenmarmelade

1. Die Orangen halbieren und das Fruchtfleisch mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit Cointreau tränken, mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Etwas von der Flüssigkeit abgießen und aufbewahren.
2. Die Orangenschnittflächen dick mit Zucker bestreuen und diesen etwas andrücken. Die Früchte mit der Schnittfläche nach unten bei mittlerer Hitze direkt über der Glut auf den Rost setzen und den Zucker karamellisieren lassen. Das dauert für einen hellen Honigton und ein mildes Karamellaroma etwa 2–3 Minuten, soll das Karamell dunkel und malzig sein, rund 4–5 Minuten.
3. Dazu schmeckt Vanilleeis – aus der aufgefangenen Flüssigkeit, mehr Cointreau und Orangenmarmelade eine Sauce dazu anrühren.

ARBEITE IMMER MIT EINEM
SAUBEREN GRILL UND BEGINNE CA.
 $\frac{1}{2}$ –1 STUNDE VOR DEM GRILLEN, DIE
KOHLE ANZUZÜNDEN. WENN DU WÄHREND
DES GRILLENS FESTSTELLST, DASS VIELE
FUNKEN SPRÜHEN, MUSST DU MEHR
KOHLE HINZUFÜGEN.

