

# REZEPTUREN UND ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

AUS DEN GRILLKURSEN BEI PISTOL PRIME BBQ & GRÖNFINGERS ROSTOCK

– 2023 –



## Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>1. FISCH</b>	
1.1 LACHS AUF DER PLANKE	3
<b>2. BURGER / HOT DOGS</b>	
2.1 ENTENBURGER	4
2.2 WEISSWURST-BURGER	5
<b>3. FLEISCH</b>	
3.1 SPARERIBS	6-7
3.2 FLANKSTEAK-ROULADE	8
3.3 FLANKSTEAK GERÄUCHERT	9
<b>4. VEGETARISCH / VEGAN</b>	
4.1 PIZZA IN DIE HAND / PIZZAFLADEN	10
4.2 BBQ-KAROTTE „HOT DOG STYLE“	11
4.3 PLANT-BASED BURGER	12
4.4 SMOKEY BLUMENKOHL	14
<b>5. DESSERT</b>	
5.2 S'MORE MIT APFEL-BIRNENRAGOUT & SPEKULATIUS	15
5.3 CRÈME BRÛLÉE MIT ERDBEEREN	16
<b>6. EXTRAS</b>	
6.1 ORANGEN-MAYONNAISE	17
6.2 MAYONNAISE MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN	18
6.3 SCHNELLES DRESSING	19
6.4 GREMOLATA	19

## LACHS AUF DER PLANKE

mit Rote Bete Rub, fruchtigem Couscous-Salat mit Spinat, Minze und Tomate

### Zutaten:

0,4	Kg	Lachs, frisch
0,05	Kg	Rote Bete Rub
0,2	Kg	Couscous
0,5	l	Gemüsebrühe
1	Stk.	Zwiebel, weiß
8-10	Stk.	Aprikose, getrocknet
0,05	Kg	Babyspinat
2	Zwg.	Minze
2	Stk.	Tomaten (knallrot)
3	Prisen	Salz
1	Prise	Zucker
1,5	TL	Ras el Hanout
1	Prise	Ingwer, gemahlen
1	Prise	Zitronengras, getrocknet

### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, danach in einem Topf mit Öl hell anbraten. Den Couscous hinzugeben und 1-2 Minuten in Bewegung halten. Danach mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10-12 Minuten köcheln lassen. (die Faustregel besagt: 1 Teil Couscous, Doppelte Menge Flüssigkeit). Sobald der Couscous fertig gegart ist, in eine Schüssel umfüllen zum Auskühlen. Die Minze waschen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Blattspinat ebenfalls gründlich waschen und in grobe Streifen schneiden. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die getrocknete Aprikose und die Tomaten würfeln, im Anschluss unter den Couscous-Salat mengen. Alle Gewürze hinzugeben und je nach Bedarf nachwürzen. Die Haut vom Lachs entfernen und in gleich große Stücke schneiden. Alle Lachsstücke mit dem Rote Bete Rub einreiben. Die Lachsstücke auf die (gewässerte) Planke legen. Den Grill stark hochheizen. Sobald die maximale Temperatur erreicht ist, den Lachs auf der Planke aufsetzen, jedoch nicht auf die Grillflamme (TIPP: mittlere Gasflammen löschen & an dieser Position die Planke(n) aufsetzen). Der Lachs ist fertig, sobald Eiweiß austritt. Danach noch etwas ziehen lassen und fertig. Couscous-Salat auf den Teller und den saftigen Lachs mittig darauf.

## ENTENBURGER

mit Orangenmayonnaise und mariniertem Rotkraut

### Zutaten:

4	Stk.	Kakao- oder Dinkelbuns
1	Stk.	Entenbrust
1	Prise	Meersalz
0,1	l	Blue Hog Barbecuesauce
0,2	l	Orangenmayonnaise (Seite 17)
¼	Stk.	Rotkohl
2	TL	Schnelles Dressing (Seite 19)

### Zubereitung:

Entenbrust auf der Hautseite einritzen (Kreuzmuster). Den Kugelgrill mit Briketts vorheizen (Korb nutzen zum indirekten Grillen). Die Entenbrust mit Meersalz leicht würzen. Nun die Chunks (Räucherholz) auf die Glut legen und die Entenbrust auf den Grillrost (nicht direkt über die Hitze!). Kernthermometer auf 65° C einstellen und in die Entenbrust (mittig / dickste Stelle) picken. Deckel schließen und nicht mehr öffnen, bis das Kernthermometer ein Signal gibt. Im Anschluss die Entenbrüste bestaunen und 5-6 Minuten ruhen lassen.

Rotkohl vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Mit dem Schnellen Dressing marinieren und kneten, bis der Kohl „gebrochen“ ist (fühlt sich weicher an).

Nun die Brötchen aufgeschnitten kurz am Grill erwärmen und mit den Saucen ausreichend bestreichen, mariniertes Rotkraut auflegen. Die Entenbrust nun in Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Burger geben. Ein schneller und hochqualitativer Hochgenuss für alle Enten-Liebhaber.

## WEISSWURST – BURGER

mit schnellem Krautsalat

### Zutaten:

4	Stk.	Weißwurst - Patties
0,1	l	Hummel – Sauce (Honig & Senf)
0,1	l	Blue Hog Barbecuesauce
4	Stk.	Laugenbrötchen
4	Sc.	Cheddar
¼	Stk.	Weißkohl
2	TL	Schnelles Dressing (Seite 19)

### Zubereitung:

Weißwurst – Patties auf beiden Seiten grillen, beim Wenden direkt den Cheddar auflegen und leicht schmelzen lassen. Parallel die Laugenbrötchen aufschneiden und die Innenseiten ebenfalls kurz angrillen. Den Weißkohl vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Mit dem schnellen Dressing marinieren und das Kraut „brechen“, indem es geknetet wird bis es weicher wird. Im Anschluss die Saucen jeweils auf Deckel und Boden verteilen, die Weißwurst-Patties mit schnellem Krautsalat belegen und den Oktoberfest-Burger genießen.

## SPARERIBS IM DUTCH OVEN VARIANTE 1

mit Zwiebeln, Thymian und Schwarzbier, dazu Bio-Ei mit Dill, Gewürzgurke und Senf-Mayonnaise

### Zutaten:

2	Stk.	Spareribs
0,05	Kg	Bad Beef Rub
2	Stk.	Zwiebeln, weiß und groß
3-4	Zwg.	Thymian
2	Fl.	Schwarzbier
1	Kopf	Brokkoli
4-5	Prisen	Meersalz
4	Stk.	Bio Eier
4	Zwg.	Dill
4-8	Stk.	Gewürzgurkenscheiben
0,03	Kg	Senf, körnig
0,07	Kg	Mayonnaise
0,01	l	Honig, flüssig
1	Prise	Salz

### Zubereitung:

Spareribs von der Silberhaut lösen und mit dem Rub einreiben. Die Zwiebeln schälen, in grobe Scheiben schneiden und im Dutch oven am Boden verteilen. Thymian und Bier dazu geben, direkt darauf die Spareribs quer stellen. Deckel drauf und auf vorgeheizte (bereits glühenden) Briketts stellen. Ein Teil der glühenden Briketts auf den Deckel geben (Ober-Unterhitze-Effekt). Die Spareribs brauchen insgesamt ca. 1,5 Stunden, bis sie zart sind. Im Anschluss je nach Bedarf und Geschmack, mit Blues Hog Original Barbecuesauce einpinseln. Eier kochen (7 Minuten bei Gr. M) und schälen.

Mayonnaise, Senf, Honig und Salz vermengen. Ein Stück der gekochten Eier am Boden (dickere Seite) abschneiden, damit diese „stehen“ können. Nun die Eier mit einem Spieß auf eine gewässerte Planke setzen und indirekt grillen (ca. 10 Minuten).

Mayonnaise-Senf-Honig-Mischung auf den Teller geben, das Ei mittig darauf setzen, Gewürzgurke und Dillzweig anlegen.

## SPARERIBS IM DUTCH OVEN VARIANTE 2

mit Zwiebeln, Thymian und Schwarzbier, dazu Rosmarinkartoffeln und Pflücksalat mit Schnelllem Dressing

### Zutaten:

2	Stk.	Spareribs
0,05	Kg	Magic Dust Rub
2	Stk.	Zwiebeln, weiß und groß
3-4	Zweige	Thymian
2	Fl.	Schwarzbier
¼	Fl.	Blue Hog Barbecuesauce
15-20	Stk.	Drillinge
4-5	Prisen	Meersalz
4	Zweige	Rosmarin
2	“Schuss“	Öl
0,15	Kg	Pflücksalat (oder was der Garten hergibt!)
3	EL	Schnelles Dressing (Seite 19)

### Zubereitung:

Spareribs von der Silberhaut lösen und mit dem Rub einreiben. Die Zwiebeln schälen, in grobe Scheiben schneiden und im Dutch oven am Boden verteilen. Thymian und Bier dazu geben, direkt darauf die Spareribs quer stellen. Deckel drauf und auf vorgeheizte (bereits glühenden) Briketts stellen. Ein Teil der glühenden Briketts auf den Deckel geben (Ober-Unterhitze-Effekt). Die Spareribs brauchen insgesamt ca. 1,5 Stunden, bis sie zart sind. Im Anschluss je nach Bedarf und Geschmack, mit Blues Hog Barbecuesauce einpinseln.

Drillinge längs halbieren, mit Rosmarin, Meersalz und Öl marinieren und auf einem Blech entweder auf Grill braten bis Sie gar sind oder im Ofen bei 180°C Umluft ca. 20-25 Minuten rösten. Den Salat gut waschen. Für das Dressing: Apfelessig, Salz, Pfeffer, Honig und Senf mixen (Stab- oder Standmixer) und langsam das Öl hinzugeben. Soviel Öl hinzufügen, bis die richtige (sämige) Konsistenz erfolgt. Im Anschluss je nach Wunsch nochmal nachwürzen -> Grunddressing für alle Abwandlungen. Ihr Könnt auch gern etwas selbstgemachte Marmelade hinzugeben für ein tolles und zusätzliches Geschmackserlebnis.

Alles schön mittig auf den Teller geben und schmecken lassen!

## FLANKSTEAK- ROULADE

gefüllt mit Babyspinat, Balsamico-Champignons und Gouda

### Zutaten:

1	Stk.	Flanksteak
0,075	Kg	Magic Dust Rub (muss aber nicht!)
4-5	Prisen	Meersalz
0,25	Kg	Champignons
1	EL	Sonnenblumenöl
2	Spritzer	Balsamico dunkel
2	Prisen	Zucker
0,1	Kg	Babyspinat
0,1	Kg	Gouda im Stück
1		Wurstgarn

### Zubereitung:

Champignons putzen und in grobe Würfel schneiden. Eine Gusspfanne oder Platte auf dem Grill erhitzen. Die Champignons scharf im Sonnenblumenöl anbraten und mit dem Balsamico ablöschen. Den Zucker hinzufügen, leicht einköcheln lassen und wieder abkühlen lassen. Flanksteak säubern und trocken tupfen (optional mit dem Magic Dust Rub einreiben). Das Flanksteak längs aufschneiden (Schmetterlingsschnitt) und mit dem Babyspinat, den Champignons und 2 in Riegeln geschnittenen Gouda-Stücken belegen. Nun einwickeln und mit dem Wurstgarn einwickeln (die Schlaufen-Taktik). Den Kugelgrill mit Briketts auf Temperatur bringen – dazu gern noch 4-5 Stück Räucherholz (Apfel) hinzugeben.

Das Flanksteak nun indirekt Grillen bzw. neben die Glut legen und für ca. 1 Stunde garen (Kerntemperatur: 56 °C / Außentemperatur: 160-170°C bei geschlossenem Deckel).

Im Anschluss bei Bedarf nochmals Salzen. Nun das Flanksteak vom Garn befreien und nochmals kurz ruhen lassen. Nun die Roulade in fingerdicke Scheiben schneiden und einfach genießen.



## FLANKSTEAK GERÄUCHERT

dazu geröstete BBQ-Curry-Kichererbsen & Gremolata

### Zutaten:

1	Stk.	Flanksteak
0,075	Kg	Magic Dust Rub
4-5	Prisen	Meersalz
0,05	l	Blues Hog Barbecue Sauce Original
2	Dosen	Kichererbsen
1	EL	Currypulver
2	EL	Sonnenblumenöl oder Olivenöl
2-3	Prisen	Meersalz
1	EL	Gremolata (Seite 19)

### Zubereitung:

Flanksteak säubern und mit dem Magic Dust Rub einreiben. Den Kugelgrill mit Briketts auf Temperatur bringen – dazu gern noch 4-5 Stück Räucherholz (Apfel) hinzugeben. Nun die Flanksteaks indirekt Grillen bzw. neben die Glut legen und für ca. 1 Stunde garen (Kerntemperatur: 56 °C). Im Anschluss nochmals Salzen.

Die Kichererbsen aus der Dose befreien – das Kichererbsenwasser separat durch ein Sieb geben und Kühl stellen (kann für Aquafaba weiterverwendet werden -> siehe Punkt 5.3). Nun die Kichererbsen mit dem Öl in einer Pfanne anbraten. Sobald Sie „knallen“ das Currypulver zugeben und mit etwas Salz abschmecken, fertig.

Das Flanksteak aufschneiden und mit Gremolata bestreuen. Kichererbsen dazu geben und schon steht ein wunderbar aromatisches Gericht bereit zum Verzehr.

## PIZZA IN DIE HAND / PIZZAFLADEN

Pizzateig (ergibt ca. 25 kleine Pizzaböden):

1	Kg	Mehl Typ 550
2	Pkg.	Trockenhefe
2	TL	Salz
8	EL	Olivenöl
500	ml	lauwarmes Wasser

### Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Salz und Olivenöl in der Knetmaschine vermengen (oder mit der Hand in einer Schüssel). Wasser langsam hinzugeben (hineinfließen lassen während der Teig knetet).

Ca. 10 Minuten ruhig kneten lassen, danach in eine Schüssel legen, ein Tuch darüber legen und an einen warmen Platz (Heizung oder direkt im geöffneten Ofen bei ca. 50 Grad) stellen.

Damit der Teig optimal wird, aller 30 Minuten herausnehmen und die Ecken zur Mitte falten (wie einen Stern betrachten und die Spitzen zur Mitte legen – danach umdrehen und wieder in die Schüssel zum „gehen“ legen) – diesen Prozess 4 Mal wiederholen.

Bei der Fertigstellung habt ihr mehrere Möglichkeiten:

1. -> ihr wollt vorbereiten, jedoch nicht gleich backen? Dann legt den fertigen Teig in eine Schüssel (mit Folie oder Deckel verschließen und ab in den Kühlschrank); damit verlangsamt ihr den Prozess und könnt in der gewonnenen Zeit die Küche aufräumen.

oder

2. -> ihr formt euch 25 gleichmäßige Kugeln aus dem Teig und beginnt direkt auszurollen und zu belegen, danach ab in den Grill (Pizzastein oder Ooni).

## **BELÄGE**

### BBQ-Kichererbsen

1 Ds. Kichererbsen (gut abspülen und abtropfen)  
Olivenöl (zum anbraten)  
60-70 ml Blues Hog Barbecue Sauce (gibt's bei Stefan!)  
1 Knoblauchzehe  
Meersalz  
Blätter von 1 Zweig Thymian

### Tomatensauce

0,25 l Tomaten, passiert  
2 Prisen Zucker  
1 Prise Salz  
½ TL Majoran (bei Bedarf)

Tipp: Wenn ihr Käse mögt, bitte direkt auf die Tomatensauce verteilen, bevor ihr mit dem eigentlichen Belag beginnt -> Italiener werden euch dafür lieben!

### Toppings

*Karotte in Würfel*

*Brokkoli in kleine, aber grobe Stücke/ Rösschen*

*Mais aus der Dose*

*Kürbis in Würfel*

*Rote Zwiebeln (grobe Stücke und bitte geschält)*

Wenn ihr euch entschieden habt, welches Gemüse es sein darf, schneidet es möglichst klein und bratet es in einer Pfanne vorher an, damit ihr ausreichend Geschmack erhaltet. Würzen dürft ihr wie ihr möchtet. Ich benutzte lediglich Meersalzflöckchen und gern auch mal eine angedrückte Knoblauchzehe.

Veganer „Bacon“

Hierfür nutze ich Räuchertofu, den ihr in sehr feine Scheiben vom Block schneidet. Diese Scheiben in etwas (!) Öl anbraten und mit der Sojamarinade von den Karotten (siehe dazu Punkt 4.2) ablöschen, etwas reduzieren lassen und fertig ist eure Alternative. Lasst den Tofu auskühlen und brecht ihn einfach herunter. Die Richtung ist klar: Krosser „Bacon“.

## BBQ KAROTTE IM „HOT DOG-STYLE“

Rezept für 4 Hot Dogs

4 große und möglichst gleichmäßig geformte Karotten

Karotten schälen und bei Bedarf in „Würstchenform“ bringen (die Enden etwas abrunden)

Nun die Karotten in Gemüsebrühe ca. 10-12 Minuten garen (sie sollten weich sein, aber nicht auseinanderfallen)

Marinade:

2 EL japanische Sojasauce

1 EL süße Sojasauce

2 EL Ahornsirup

2 TL Senf

1 gr. Knoblauchzehe

schwarzer Pfeffer

Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden, dann mit der Messerseite zerdrücken, sodass es eine Art Paste wird. Alle Zutaten vermengen und die (noch) warmen, gegarten Karotten hineingeben (eine möglichst breite Form nutzen, damit die Karotten komplett in der Marinade liegen oder wenn vorhanden, in einem Beutel vakuumieren).

Nach ca. 1-1,5 Stunden können die marinierten „Hot Dog“-Karotten auf den Grill. Als Hot-Dog-Buns können frische Brötchen vom Bäcker oder weiche Brioche-Buns genutzt werden. Als Topping bleiben wir klassisch: Röstzwiebeln und Gewürzgurkenscheiben.

Als kleine Finesse folgendes schnelles Saucenrezept:

2/3 Mayonnaise (selbstgemacht, eingekaufte oder vegane Mayo)

1/3 Senf (Bautzner oder Dijon, je nach Schärfegrad)

1/3 Honig (Akazienhonig oder anderen flüssigen Honig)

Salz – nach Bedarf

Ein letzter Step, um dem „Karotten-Würstchen“, den letzten Schliff zu geben:

Geriebener Räuchertofu auf die fertigen Hot-Carrot-Dogs. Der Räuchertofu verleiht dem Gericht nochmal einen derben Nachdruck zur Wurst-Alternative und wird durch die Konsistenz als Käse wahrgenommen. Schwer vorstellbar? Ausprobieren und nie wieder aufhören...

## PLANT-BASED BURGER

### Zutaten:

*Patties (6 Stk.)*

1	Stk.	Zwiebel
3	EL	Leinsamen, geschrotet
1	Stk.	Knoblauchzehe
25	g	Hack aus Erbsenprotein & Jackfruit (trocken)
0,1	l	Gemüsebrühe
50	g	Haferflocken
75	g	Kichererbsenmehl
240	g	Kidneybohnen (Abtropfgewicht)
1	EL	Tomatenmark

Zum Würzen - Menge je nach Geschmack:

Kreuzkümmel  
Paprika, edelsüß  
Meersalz & schwarzer Pfeffer  
Bei Bedarf BBQ-Sauce (zum Würzen)

### Zubereitung:

Leinsamen mit 3 EL warmen Wasser (abgekocht) vermengen und 5 Minuten quellen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden und glasig anbraten. Hack aus Erbsenprotein und Jackfruit mit heißer Gemüsebrühe übergießen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Kidneybohnen sorgfältig abspülen und abtropfen.

Im Anschluss alle Zutaten in einen Mixer oder mit einem Stabmixer, vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Dabei darauf Acht geben, dass nicht zu fein püriert wird, um den Crunch im Patty zu erhalten. Bei Bedarf gern noch etwas BBQ-Sauce unter die Masse mengen, bevor gegrillt bzw. angebraten wird.

### **TIPPS:**

Brötchen (Buns) direkt beim Bäcker kaufen – oder selber backen.  
Gemüse (Salat, Tomate, rote Zwiebeln) direkt vom Erzeuger beziehen.

## SMOKEY BLUMENKOHL

mit Röstkartoffeln und Rote-Bete-Schaum

### Zutaten:

1	Kopf	Blumenkohl
2	TL	Rauchsalz
2	TL	Vollrohrrohrzucker
50	ml	Rote Bete Saft
1	TL	Rote Bete Pulver (Reformhaus)
100	ml	Sahne
½	TL	Salz
500	g	Drillinge / Frühlingskartoffeln
2	EL	Sonnenblumenöl
1	TL	Meersalzflocken
		Petersilie (glatt oder Krause) -> so viel ihr wollt!

### Zubereitung:

Schneidet den Blumenkohl in grobe Keile (fingerdick) und marinieren diese mit dem Rauchsalz und dem Zucker. Zum Smoken gibt es verschiedene Möglichkeiten: Ab in den Smoker bei hoher Temperatur (ab 130 Grad) oder abgedeckt in einem Grill (am Rand, nicht auf direkter Hitze) für knapp 1-1,5 Stunden garen.

Die Kartoffeln längs halbieren, mit Salz und Öl marinieren. In einer Pfanne oder im Ofen ca. 25-35 Minuten (je nach Dicke der Kartoffeln) rösten und garen. Für Die Sauce nutzt ihr Rote Bete Saft, Rote Bete Pulver, Sahne und Salz. Alles einmal aufkochen und zum Schluss mit einem Pürierstab „schäumen“.

## S'MORE FÜR ABSOLUTE SÜSSMÄULER

### Zutaten:

1	Pkg.	Butterkekse oder Spekulatius
½	Pkg.	Butter
3	Stk.	Äpfel
4	Stk.	Birnen
2	EL	Zucker
0,05	l	Apfelsaft naturtrüb
½	Stk.	Zitrone
0,05	Kg	Kuvertüre dunkel
0,05	Kg	Kuvertüre, weiß
1	Hand	Marshmallows (Mini)

### Zubereitung:

Äpfel und Birnen schälen (aber kein Muss) und entkernen. Nun in grobe Würfel schneiden. Parallel einen Topf aufsetzen und den Zucker karamellisieren lassen (Vorsicht, das kann ziemlich schnell gehen!). Nun die Obstwürfel hinzufügen und mit dem Apfelsaft und dem Saft aus der halben Zitrone ablöschen. Einkochen und abkühlen lassen.

Eine Gusspfanne in passender Größe oder den Deckel eines Dutch Ovens nutzen, um die Butter auf dem Grill zu verflüssigen. Im Anschluss die Gusspfanne wieder vom Grill nehmen, die Butterkekse grob zerstoßen (am besten gleich in der Packung klein Kneten) und in der Pfanne verteilen. Nun das abgekühlte Obstragout hinzugeben. Die dunkle und weiße Kuvertüre in grobe, aber kleine Stücke schneiden und auf das Ragout verteilen. Zum Schluss die Marshmallows verteilen.

Nun den Grill schließen und alle Flammen auf Maximum stellen, bis der Grill richtig heiß ist (Deckel konsequent geschlossen lassen). Nun die mittleren Flammen löschen und die prall gefüllte Gusspfanne aufsetzen – den Grilldeckel sofort wieder schließen. Der Prozess dauert maximal 5-8 Minuten (bis die Marshmallows Farbe bekommen). Nun die Pfanne wieder aus dem Grill nehmen und den Grillkuchen direkt auf die Teller verteilen. Tipp: Eine leichte Vanillesauce rundet das Ganze nochmal ab.

Guten Appetit.

## CRÈME BRÛLÉE

mit Erdbeeren und geblämmten Aquafaba

### Zutaten:

0,5 l Sahne  
0,15 l Milch  
0,1 Kg Zucker  
1 Prisen Salz  
5 Stk. Eigelb  
1 Stk. Vanilleschote  
1 Sc. Erdbeeren  
0,1 Kg Zucker

Wasser aus 2 Dosen Kichererbsen (passiert und kühl gestellt)

### Zubereitung:

Sahne, Milch, Zucker (0,1Kg), Salz, Eigelb und das Mark der Vanilleschote in einem hohen Behälter vermengen (pürieren). Im Anschluss in Förmchen verteilen und in ein Wasserbad gesetzt, bei ca. 95-99°C im Ofen knapp 1,5 Stunden garen (Frischhaltefolie kann auf die Förmchen gebracht werden, wenn diese Hitzebeständig ist). Danach aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren.

Kichererbsenwasser mit Zucker bei maximaler Stufe in einer Küchenmaschine (oder auch von Hand) aufschlagen, bis eine Baiser-ähnliche Masse entsteht. Die Masse sollte im Gefäß bleiben, wenn man dieses auf den Kopf stellt.

Crème Brûlée nun mit Rohrzucker und einem Brenner karamellisieren. Die Erdbeeren daneben und das Aquafaba darauf geben. Das Aquafaba kann dann ebenfalls nochmal geblämmt werden mit dem Brenner. Krönender Abschluss: 1-2 Minzblätter an- oder auflegen.



## ORANGEN-MAYONNAISE

### Zutaten:

1	l	Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)
50	g	Zucker
½	TL	Currypulver, mild
1	TL	Salz
50	ml	Agavendicksaft oder flüssiger Honig
1	Stk.	Orange
500	ml	Mayonnaise (oder selber machen!)

### Zubereitung:

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Orangensaft auf ca. 100 ml einkochen. Die Intensität des Geschmacks wird dadurch erhöht und der Saft wird dicker. Abkühlen lassen und in die Mayonnaise einrühren. Nun die Orangen waschen und Zesten reißen oder einfach die Schale abreiben. Wichtig: Der Abrieb muss nochmals klein gehackt werden, bevor er dann zur Sauce kommt. Die Mayonnaise mit den Gewürzen und dem Agavendicksaft (oder flüssigem Honig) vermengen, abschmecken je nach Lust & Laune und im Anschluss in Gläser abfüllen. Stellt die Mayonnaise ruhig über Nacht nochmal in den Kühlschrank. Ihr werdet verblüfft sein, wie intensiv diese am nächsten Tag schmeckt.

Tipp: Passt hervorragend zum Entenburger -> Pkt. 2.1

## MAYONNAISE MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

(der holländische Klassiker...)

Meine Variante ist eigentlich Top-Secret, jedoch mache ich hier einmal eine Ausnahme:

Mayonnaise (entweder hochwertige Fertige oder Selbstgemachte)

Zwiebeln, weiß

Knoblauch

Voll-Rohrohrzucker

Sahne

Meersalz

Sonnenblumenöl

Ich habe bewusst die Mengen weggelassen, da es sich bei dieser Sauce um ein reines Gefühl handelt und nach eurem individuellen Geschmack.

Ich erhitze das Öl in einer Pfanne oder kleinen Topf. Die Zwiebeln und der Knoblauch werden gewürfelt (fein) und im Öl „angeschwitzt“ (farblos anbraten). Sobald ich merke, dass die Zwiebeln weich werden, gebe ich Zucker hinzu. Diesen karamellisiere ich und lösche ihn mit der Sahne ab. Es entsteht eine Karamellsauce, die ihr einkocht, bis diese andickt.

Im Anschluss abkühlen lassen und Stück für Stück in die Mayonnaise unterrühren, bis ihr die perfekte Konsistenz und den perfekten Geschmack habt. Final würze ich die Mayonnaise nochmal etwas mit Salz nach, da sie sonst viel zu süß ist.

## SCHNELLES DRESSING

### Zutaten:

1	EL	Apfelessig
100	ml	Sonnenblumenöl
½	TL	Salz
1	TL	Zucker
½	TL	Senf, mittelscharf (ja: Bautzner! und ja: Ich komme aus Sachsen!)
1	Prise	Pfeffer (aus der Mühle)
1	Prise	Currypulver, mild
1	Prise	Paprikapulver

### Zubereitung:

Apfelessig mit allen Zutaten (außer Sonnenblumenöl) in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab vermengen. Den Pürierstab weiter laufen lassen und parallel das Öl langsam einlaufen lassen, bis die Flüssigkeit eine leicht homogene Masse ergibt (also etwas dicker wird).

## GREMOLATA

### Zutaten:

1	Stk.	Knoblauchzehe
1	Stk.	Zitrone (Abrieb)
¼	Bd.	Petersilie, glatt

### Zubereitung:

Zitrone waschen und den Abrieb in einer Schüssel sammeln, die Knoblauchzehen ziemlich fein schneiden, die Petersilie ebenfalls waschen und in feine Streifen schneiden. Alles zusammen vermengen. Das war es schon.