

BACON BOMB

Ein Rezept für 6 - 8 Personen von Klaus Breinig aus der "Kochschule Klaus Breinig" und der BBQ-Akademie Waldau in Edertal-Giflitz.

Zutaten:

- 20-25 Scheiben Bacon (etwas dicker geschnitten)
- 1kg Hackfleisch gemischt
- 4-6 Löffel BBQ Rub
- 1 Zwiebel
- ½ Rawit Chili
- 1 Paprika
- 2-4 Jalapenos
- 150-200g Cheddar gerieben
- BBQ-Sauce nach Belieben

Zubereitung:

Bacon Scheiben möglichst eng aneinander als Netz auf Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen. Man kann das Backpapier oder die Frischhaltefolie auch weglassen, jedoch hat man es später beim zusammenrollen leichter. Hackfleisch mit BBQ-Rub würzen und auf dem Bacon-Netz verteilen. Die Schicht kann ruhig 1-2 cm dick sein. Etwa 7 Zentimeter Abstand zum Rand lassen.

Zwiebeln und Chili kleinhacken, in einer Pfanne dünsten (wer mag kann auch kleingehackten Bacon mit andünsten), danach auf dem Hackfleisch verteilen. Jalapenos in kleine Scheiben und Paprika in kleine Würfel schneiden. Beides auf dem Hackfleisch verteilen. Geriebenen Cheddar darüber streuen. Mit Hilfe des Backpapiers/der Frischhaltefolie das Bacon-Netz zur Bacon-Bomb zusammenrollen.

Die Seiten gut andrücken, damit nichts ausläuft. Überstehende Bacon-Scheiben fixieren. Jetzt kommt die Bacon Bomb auf den Grill Egal welcher Grill. Hauptsache der Grill ist auf ca. 140 -160 Grad vorgeheizt. Die Bacon-Bomb bleibt auf dem Grill bis circa 75 Grad im Kern erreicht sind.

Kurz vorm Erreichen der Kerntemperatur wird die Bacon Bomb mit BBQ-Sauce überzogen. Dieser Vorgang kann je nach Geschmack 2-3 Mal wiederholt werden.

BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT RÄUCHERKÄSE

Ein Rezept von Klaus Breinig aus der „Kochschule Klaus Breinig“ und der BBQ-Akademie Waldau in Edertal-Giflitz.

Zutaten:

- 8 Platten Tiefkühlblätterteig
- 400g rotes Pesto
- 400g Räucherkäse, in Scheiben
- 3 Bund Frühlingszwiebeln, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Die Hälfte des Pestos auf die aufgetauten Blätterteigplatten streichen, dabei an der langen Seite einen Rand von 1 Zentimeter frei lassen. Jetzt mit den Käsescheiben belegen, dafür sorgen, dass alles mit Käse belegt ist, bis auf die freie Kante. Die verbliebene Pestomasse auf den Käse streichen und die Frühlingszwiebeln darüber streuen. Angefangen bei der belegten Kante, die Blätterteigplatten aufrollen, die freie Kante mit etwas Wasser befeuchten und leicht andrücken. Fest in Frischhaltefolie einwickeln und bis 2 Stunden kalt stellen.

Den Grill für indirekte Hitze 200 Grad vorbereiten.

Die Rollen aus der Folie wickeln, in fingerdicke Scheiben schneiden und auf einen mit Backpapier belegten Pizzastein legen. Etwas Platz lassen, da die Röllchen beim Backen etwas auseinander gehen.

Blätterteigröllchen indirekt circa 10-12 Minuten backen.

BREAD-BUTTER PUDDING MIT WHISKY

Ein Rezept für 30 Personen von Klaus Breinig aus der „Kochschule Klaus Breinig“ und der BBQ-Akademie Waldau in Edertal-Giflitz.

Zutaten:

- 1,5 kg Hefezopf, in Scheiben geschnitten
- 350g Butter (Zimmertemperatur)
- 150g Datteln, gewürfelt
- 60ml Bourbon Whisky
- 200g Bananenchips
- 800ml Sahne
- 300ml Milch
- 10 kleine Eier
- 150g brauner Zucker
- 1,5 TL Vanillezucker
- Muskat

Zubereitung:

Die Dattelwürfel in 30 ml Whisky einlegen. Den Grill für indirekte Hitze (160) vorbereiten. Die Zopfscheiben beidseitig mit Butter bestreichen und abwechselnd mit Datteln und Bananenchips in eine Feuerfeste Form schichten.

In einem Topf auf dem Herd oder Seitenkocher Milch, Sahne und den restlichen Whisky aufkochen. In der Zwischenzeit die Eier mit Zucker, Vanille und Muskat kräftig verrühren. Heiße Milch-Sahne-Whisky-Mischung dazugeben und auf dem Herd oder Seitenkocher bei geringer Hitze solange verrühren bis eine Bindung entsteht. Vorsicht: Nicht kochen!

Die Mischung über die Brotscheiben gießen und indirekt etwa 40 Minuten backen.

CHEESECAKE AUS DEM BUCHENHOLZRAUCH

Ein Rezept von Bernd Siefert aus dem „Café Siefert“ in Michelstadt.

Zutaten:

Zum Räuchern:

- 40g Räucherchips „Weber Buchenholz“

Kuchenboden:

- 30g Madadianüsse
- 100g Zwieback
- 20g Zucker
- 2g Zimtpulver
- 30g Butter (zimmerwarm)
- 50ml Eigelb

Frischkäsemasse:

- 350g Frischkäse „natur“, Doppelrahmstufe
- 90g Mascarpone
- 90g Vanillezucker
- 18g Weizenmehl Type 405
- Abgeriebene Schale von einer Bio-Orange
- 50ml Eigelb

Blaubeersauce:

- 150g Blaubeeren (frisch oder TK)
- 30g Zucker
- 50ml Orangensaft
- 5g Speisestärke

Zubereitung:

Zum Räuchern die Räucherchips 30 Minuten in Wasser einweichen. Den Holzkohlegrill für das Grillen mit indirekter Hitze auf 180-200 Grad vorbereiten. Eine Aluschale mit circa 1 Liter Inhalt mit einer doppelten Lage Backpapier auskleiden. Darauf achten, dass das Backpapier etwas übersteht.

Für den Kuchenboden alle Zutaten in der Küchenmaschine verarbeiten, bis eine bröselige Masse entstanden ist.

Für die Frischkäsemasse Frischkäse, Mascarpone, Vanillezucker, Mehl und Orangenschale in eine Rührschüssel geben und verrühren. Das Eigelb nach und nach einarbeiten.

Zum Grillen und Räuchern die Masse für den Boden auf dem Backpapier verteilen und leicht andrücken. Die Frischkäsemasse am besten mit einem Dressierbeutel obenauf geben.

Den Cheesecake auf der indirekten Zone oder auf einem Hitzeschild in den Grill stellen. Den Deckel des Grills schließen und den Kuchen ca. 30 Minuten grillen. Den Deckel des Grills öffnen und die Holzchips auf der Glut verteilen. Deckel wieder schließen und die Lüftungsklappe des Deckels halb schließen. Den Cheesecake weitere 8-10 Minuten im Buchenholzrauch grillen.

Den Kuchen aus dem Grill nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für die Blaubeersauce die Blaubeeren waschen oder tiefgekühlte Blaubeeren auftauen. Den Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Die Blaubeeren zugeben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Blaubeersauce rühren, aufkochen und zur Seite stellen. Nach Wunsch können Sie die Sauce auch passieren.

Zum Servieren den Kuchen samt Backpapier aus der Form heben und auf ein Schneidebrett stellen. Mit einem Messer in Stücke schneiden und zusammen mit der Blaubeersauce servieren.

Tipp: Die Sauce kann auch mit Maismehl gebunden werden. Dafür das Maismehl einfach direkt in die kochende Sauce einrühren, aufkochen und fertig. Die Textur der Sauce wird dadurch sämig statt glasig.

CHRUNCHY DRUMSTICKS

Ein Rezept für 30 Personen von Klaus Breinig aus der „Kochschule Klaus Breinig“ und der BBQ-Akademie Waldau in Edertal-Giflitz.

Zutaten:

- 30 Chicken Drumsticks (Hähnchenunterschenkel)
- 1 Tasse BBQ Rub
- Champion Sauce
- 1 Tüte Nacho Chips
- Chunks oder Woodchips: 1 Stunde in Wasser eingeweicht
- Öl

Zubereitung:

Die Haut an den Drumsticks zurückziehen, sodass das Fleisch zum Vorschein kommt. Auf diese Weise wird das Fleisch ebenfalls gewürzt, nicht nur die Haut. Jetzt mit dem Rub gleichmäßig von allen Seiten einreiben und anschließend die Haut wieder zurückschieben.

Die eingeweichten Chips oder Chunks in die Räucherbox (Chips) oder direkt auf den Rost (Chunks) legen. Dabei sofort von Anfang an Rauch erzeugen.

Die Drumsticks in das Chicken Drumstick Rack einhängen und etwa bei 180 Grad circa 45 Minuten grillen. Wenn der austretende Fleischsaft klar ist, ist das Fleisch gar.

Inzwischen die Nachochips zerbröseln und ein eine flache Schüssel geben.

Wenn die Drumsticks gar sind, mit etwas Champion Sauce einstreichen und in den Chipsbröseln rollen.

LACHS VOM ZEDERNHOLZ MIT GERÄUCHERTEM SPARGEL-BROT-SALAT UND DIJON-MAYONNAISE

Ein Rezept für 30 Personen von Klaus Breinig aus der „Kochschule Klaus Breinig“ und der BBQ-Akademie Waldau in Edertal-Giflitz.

Zutaten:

- 3 Lachsseiten, küchenfertig mit Haut (à 1kg)
- 3,5 EL Bratfisch-Gewürz
- 7 Bund grüner Spargel
- 5 EL Rapsöl
- 15 Scheiben Bauernbrot, etwa 2cm dick
- 500g Kirschtomaten, halbiert
- 4 Bund Rucola
- 350g Dijon-Mayonnaise
- Salz & Pfeffer, Olivenöl, weißer Balsamico und dänisches Rauchsatz
- 1 Handvoll Räucherchips (Apfel), mindestens eine halbe Stunde eingeweicht
- 3 große Zedernholz Bretter, mindestens 2 Stunden eingeweicht.

Zubereitung:

Den Grill für direkte und indirekte Hitze (180 Grad) vorbereiten. Den Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden, mit einem EL Rapsöl vermengen und in eine Grillpfanne geben. Diese direkt auf dem Grill aufstellen und den Spargel etwa 12 Minuten grillen. Danach die Räucherchips direkt in die Glut geben oder die Räucherbox verwenden.

In der Zwischenzeit das Brot in 2 cm dicke große Würfel schneiden und mit 1 Löffel Rapsöl vermischen. Das Brot in den Drehspieß-Korb geben und den Drehspieß einsetzen. Etwa 12-15 Minuten indirekt grillen, bis das Brot schön knusprig ist. Alles herunternehmen und beiseite stellen.

Die Zedernholz Bretter direkt auf dem Grill platzieren und den Deckel schließen. Warten bis die Bretter rauchen und knistern. In der Zwischenzeit die Lachsseiten auf der Haut vorportionieren (à 10g) und mit dem Bratfisch-Gewürz und etwas Salz würzen. Jetzt die Bretter in die indirekte Zone des Grills schieben und den Fisch mit der Hautseite nach unten auflegen. Den Lachs etwa 8 Minuten grillen und dann mit der Dijon-Mayonnaise dünn einstreichen. Weitere 12 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit den Spargel mit dem Brot, den Kirschtomaten und Rucola vermischen und mit Salz und Pfeffer, Balsamico und Olivenöl abschmecken.