

---

# BARBECUE KINGS – GRILLEN UM DIE WELT

---

## JAPANISCH GRILLEN

### LANGUSTE MIT GOYA GEMÜSE

---

#### GEGRILLTER HUMMER

##### Zutaten:

- 2 Langusten
- 1 Chilischote
- 50 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Sesamöl

##### Zubereitung:

Languste halbieren. Ingwer, Schalotte und Knoblauch fein hacken. Chilischote entkernen und ebenfalls feinhacken. Alles zusammen mit der Fischsauce und dem Sesamöl vermengen. Die Langusten etwa 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen. Nach dem Marinieren und vor dem Grillen Schalotten und Knoblauch vom Fleisch entfernen.

#### GOYA GEMÜSE

##### Zutaten:

- 1 Goya (Bittergurke)
- Zitronensaft
- Sesamöl
- Sojasauce

### **Zubereitung:**

Gurke gründlich waschen, das Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und einige Minuten ruhen lassen. Danach gut abwaschen und scharf anbraten. Mit Zitronensaft, Sesamöl und Sojasauce abschmecken.

## **HITACHI BEEF-MIT ERDNUS-SAUCE, SÜSSKARTOFFEL, GEGRILTEM LAUCH UND BOHNNGEMÜSE**

---

### **HITACHI-BEEF MIT ERDNUSS-SAUCE**

#### **Zutaten:**

- 300g Hitachi Beef oder Rinderfilet
- 100g Erdnussbutter
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Honig,
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 Prise Salz

Hitachi Beef: Rindfleisch vor dem Grillen salzen

### **GEGRILLTER LAUCH, SÜßKARTOFFELPÜRREE UND BOHNENGEMÜSE**

#### **Zutaten:**

2 Süßkartoffeln

1 Stange Lauch

200g Bohnen

1 Knoblauchzehe

50g Ingwer

1 EL schwarze Sesamsaat

2 EL Sojasauce,

50 ml neutrales Öl

1 Prise Zucker

Gegrillter Lauch: Lauch in etwa 5 cm lange Stücke schneiden, vor dem Grillen aufspießen

Erdnuss-Sauce: Knoblauch und Chili fein hacken und glasig dünsten. Erdnussbutter mit Sojasauce, Sesamöl und Reissessig unterrühren und zu einer cremigen Masse verrühren. Anschließend mit Honig und Salz abschmecken.

Stangen mit Öl bepinseln

Süßkartoffelpüree: Süßkartoffeln im Ganzen grillen. Wenn die Kartoffeln weich sind, halbieren und das Innere mit dem Löffel aus der Schale lösen. Je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Bohngemüse: Bohnen mit einem Dressing aus Sojasauce, Öl, kleingehacktem Ingwer und Knoblauch vermengen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Mit der Sesamsaat garnieren und erhitzen.