
BARBECUE KINGS – GRILLEN UM DIE WELT

HAWAIIANISCH GRILLEN

GEGRILLTE GARNELE MIT WILDSCHWEIN-FRÜHLINGSROLLEN, KOKOS-SÜSSKARTOFFEL-PÜREE, ANANAS-CHILI-CHUTNEY

Für 4 Personen

Zutaten:

- 12 Teigblätter für chinesischen Frühlingsrollen
- 300g Geräucherter Wildschweinbauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Gemüsezwiebel
- Pfeffer und Salz
- 1 Liter Rapsöl zum Frittieren

Zubereitung:

Das Wildschweinfleisch in sehr kleine Würfelchen schneiden. Frühlingszwiebeln und Zwiebel kleinschneiden und mit dem Fleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 2 EL Fleisch auf ein Teigblatt geben und möglichst fest einwickeln. Mit einer Schaumkelle ins heiße Öl geben und nach etwa 1,5 Minuten drehen, damit sie von beiden Seiten goldgelb angebraten sind. Nach weiteren 1,5 Minuten herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

KOKOS-SÜSSKARTOFFEL-PÜREE

Zutaten:

- 8 lila Süßkartoffeln
- 100g Kokosfleisch
- 50ml Kokoswasser

- 50ml Ananassaft
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln kochen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in den Mixer geben oder mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. In die heiße Masse den Ananassaft, das Kokoswasser und die Butter einrühren. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

GEGRILLTER ONO MIT AHI-POKI, GEGRILTEM PAK CHOI, AVOCADO-CREME UND PAPAYA-MANGO-CHUTNEY

Für 4 Personen

GEGRILLTER ONO

Zutaten:

- 480 g Ono pro Person
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zitrone

Zubereitung:

Den Fisch mit Öl beträufeln und danach mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Grill geben und je nach Dicke des Fisches etwa 2 Minuten von jeder Seite anbraten.

GEGRILLTER PAK CHOI

Zutaten:

- 1kg Pak Choi
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Pak Choi mit Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pak Choi für etwa 5 - 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden grillen.

PAPAYA-MANGO-CHUTNEY**Zutaten:**

- ½ Papaya
- 1 Mango
- 50g Koriander
- 1 Chilischote
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Papaya und Mango in kleine Stücke schneiden. Mit dem Koriander und der Chilischote in den Mixer geben und alles mixen, bis eine sämige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

AHI-POKE**Zutaten:**

- 450g Thunfischsteak
- 30g Macadamianüsse
- ½ Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- ½ TL Salz
- 1 EL Honig

Zubereitung:

Thunfisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Frühlingszwiebel klein schneiden. Macadamianüsse anrösten und kleinhacken. Sesamöl, Sojasauce, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Macadamianüsse zusammen mit dem Salz gut verrühren. Thunfisch direkt vor dem Verzehr zur Sauce geben und verrühren.

AVOCADO-CREME

Zutaten:

- 1 Avocado
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Avocado grob würfeln und in den Mixer geben. Mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken.