



Zutatenliste für die SWR3-Grillparty am 1. Mai 2008

Zutaten für 4 Personen

2 Stück	Avocado (mit glatter Schale)
180 ml	Olivenöl
2 Stück	Limetten
	Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle
300 g	Thunfischfilet, Sushi-Qualität (Alternative: Frisches Lachsfilet)
8	Schalotten
1	Chilischote, rot
150 ml	Balsamico Bianco
50 ml	Helle Sojasauce
60 g	Puderzucker
20 Stangen	Weißer Spargel (Deutschland)
100 g	Butter
100 ml	Weißwein
350 ml	Geflügelfond
10	Weißer Pfefferkörner
2	Estragonzweige
5	Eier
1 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
120 g	Zucker
1	Ciabatta Brot
600 g	Lammlachse (Alternative: Schweinefilet)
8 Scheiben	Frühstücksspeck
4	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig
3	Knoblauchzehen
600 g	Kartoffel, mehlig kochend
1 EL	Dijonsenf
10 Blätter	Bärlauch
100 ml	Pflanzenöl
2 Stück	Paprika, rot
1 EL	Tomatenmark
6 Stengel	Blattpetersilie
80 g	Weißer Schokolade
80 g	Zartbitterschokolade
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
300g	Erdbeeren
4 cl	Orangenlikör (Grand Marnier)
2	Aluminium – Schalen mit Deckel (ca. 20 x 30 cm)



Gegrillte Avocado mit Thunfischtatar

Rezept für 4 Personen

2	Avocados (mit glatter Schale)	Avocados halbieren, Kern herauslösen und mit Limettensaft beträufeln. Die Avocadohälften mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill bei direkter Hitze grillen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
	Saft von	
1	Limette	
20 ml	Olivenöl Salz, Pfeffer	

Thunfischtatar:

300 g	roher Thunfisch (Sushi Qualität) - ersatzweise frisches Lachsfilet	Den Thunfisch in feine Würfel schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen, zu dem Thunfisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2	Schalotten, fein gewürfelt	
1 kleine	Chilischote, fein gewürfelt	
	Saft von	
0,5	Limette abgeriebene Schale von	
1	Limette (unbehandelt)	
30 ml	Balsamico bianco	
50 ml	helle Sojasauce	
30 g	Puderzucker	
20 ml	Olivenöl Salz, Pfeffer	

Mit Hilfe von 2 Löffeln Nocken formen, auf jede gegrillte Avocado eine Nocke geben und servieren.



Weißer Spargel vom Grill mit Radieschen-Ei-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen

20 Stangen	weißer, deutscher Spargel	Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.
20 g	Butter	Butter, Weißwein, Geflügelfond, weiße Pfefferkörner, und Estragonzweige in eine Aluschale geben, mit Salz und Zucker würzen. Den Spargel in den Sud legen, Aluschale mit einem Deckel verschließen und ca. 15 Minuten auf dem Grill garen.
100 ml	Weißwein	
300 ml	Geflügelfond	
10	weiße Pfefferkörner	
2	Estragonzweige	
	Salz	
	Zucker	

Radieschen-Ei-Vinaigrette:

2	Eier, hart gekocht	Die Eier schälen und in Würfel schneiden.
1 Bund	Radieschen	Die Radieschen putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
1 Bund	Schnittlauch	Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2	Schalotten	Schalotten schälen und fein würfeln.
40 ml	Balsamico bianco	Balsamico und 100 ml Spargelfond mit Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Das Olivenöl langsam einlaufen lassen und kräftig unterrühren. Radieschen, Schnittlauch, Ei und Schalotten zugeben, alles gut vermischen.
	Salz, Pfeffer	
10 g	Zucker	
60 ml	Olivenöl	

1

Ciabattabrot

Die Spargelstangen aus dem Sud nehmen, schräg halbieren, auf Teller verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln. Servieren Sie dazu auf dem Grill geröstete Ciabattascheiben.

© by Johann Lafer



SWR3 GRILLPARTY

Gegrillte Lammlachse mit Bärlauch-Kartoffelsalat und Paprikasalsa

Rezept für 4 Personen

2	Thymianzweige	Thymian- und Rosmarinblättchen abzupfen und ebenso wie den Knoblauch fein hacken. Mit dem Olivenöl gut in das Fleisch einmassieren und mit dem Frühstücksspeck umwickeln.
1	Rosmarinzweig	
2	Knoblauchzehen	
20 ml	Olivenöl	
600 g	Lammlachse (alternativ Schweinefilet)	
8 Scheiben	Frühstücksspeck	

Bärlauch-Kartoffelsalat:

600 g	mehlig kochende Kartoffeln, gekocht und abgekühlt	Kartoffeln schälen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Grill bei mittlerer Hitze goldgelb grillen und anschließend in eine Schüssel geben.
20 ml	Olivenöl Salz, Pfeffer	

2	Schalotten	Schalotten schälen und fein würfeln, Bärlauch in feine Streifen schneiden.
10 Blätter	Bärlauch	

50 ml	Geflügelfond	Schalottenwürfel mit Geflügelfond, Balsamico, Senf und Öl in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing zusammen mit dem Bärlauch zu den noch warmen Kartoffeln geben und damit marinieren. Eventuell nochmals kräftig abschmecken und gut durchziehen lassen.
40 ml	Balsamico bianco	
1 EL	Dijon Senf	
100 ml	Pflanzenöl Salz, Pfeffer	

Paprikasalsa:

2	rote Paprika	Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel auf dem Grill bei direkter Hitze ca. 4 Minuten auf jeder Seite grillen. Anschließend die Haut abziehen, das Fruchtfleisch fein würfeln und in eine Schüssel geben.
---	--------------	---

2	Schalotten	Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit Tomatenmark, Balsamico und Olivenöl zu den Paprikawürfeln geben.
1	Knoblauchzehe	
1 EL	Tomatenmark	
40 ml	Balsamico bianco	
40 ml	Olivenöl	

2	Thymianzweige	Thymianblättchen von den Stielen streifen und fein hacken, Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen, ebenfalls fein hacken und beides zugeben. Die Salsa mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen.
6 Stängel	Blattpetersilie	
	Salz, Pfeffer	
	Chili a. d. Gewürzmühle	

	Salz, Pfeffer	Umwickelte Lammlachse auf dem Grill bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Tranchen schneiden, auf dem Bärlauch-Kartoffelsalat anrichten und mit der Paprikasalsa beträufeln.
--	---------------	---



Schwarz-weißer Schokokuchen

Rezept für 4 Personen

80 g	weiße Schokolade	Die beiden Schokoladen jeweils mit der Hälfte der Butter getrennt in Schüsseln am Grillrand schmelzen.
80 g	Zartbitterschokolade, 70% Kakaoanteil	
70 g	Butter	
3	Eier	Die Eier zusammen mit dem Zucker dick schaumig aufschlagen und auf 2 Schüsseln verteilen.
100 g	Zucker	
80 g	Mehl gemischt mit	Die weiße Schokolade zusammen mit der Hälfte des Mehls vorsichtig unter eine Ei-Zucker-Mischung heben. Die dunkle Schokolade mit dem restlichen Mehl in die zweite Ei-Zucker-Mischung geben, ebenfalls vorsichtig untermischen.
1 TL	Backpulver	
20 g	Butter für die Form	Die beiden Teige in eine gebutterte und mit Mehl ausgestäubte Aluschale geben. Mit Hilfe eines Gabelstiels ein Muster in den Teig ziehen. Den Kuchen auf dem Grill mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze backen und anschließend den Kuchen leicht abkühlen lassen.
10 g	Mehl für die Form	
300 g	Erdbeeren	Die Erdbeeren putzen, halbieren oder vierteln und mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren.
30 g	Puderzucker	
4 cl	Orangenlikör (Grand Marnier)	
Den schwarz-weißen Schokokuchen in Stücke schneiden und mit den marinierten Erdbeeren servieren.		