



Zutaten

500 g grüner Spargel, küchenfertig
150 g Kirschtomaten, halbiert
1 Baguettebrötchen oder 2 dicke Scheiben Brot
(in ca. 1 cm große Würfel geschnitten)
100 g Feta, gewürfelt

2 Frühlingszwiebeln
60 ml Olivenöl
2 EL Balsamico oder ein anderer milder Essig
1 EL Dijonsenf
Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Essig und Senf verrühren und das Öl in feinem Strahl einrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Die Spargelstangen in einer flachen Schale mit 2 EL der Vinaigrette überziehen. Die Brotwürfel mit 3 EL Vinaigrette durchschwenken.
3. Den Spargel über direkter, mittlerer Hitze grillen bis schöne Grillmuster zu sehen sind. Gleichzeitig die Brotwürfel in einer Grillpfanne rösten. Die Tomaten zu den Brotwürfeln geben und kurz mitgrillen. Alles vom Grill nehmen.
4. Die Spargelstangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden und mit Brot und Tomaten vermengen. Feta und Frühlingszwiebeln unterheben und mit der restlichen Vinaigrette beträufeln.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: mittlere, direkte Hitze

Grillzeit: 10 Minuten

Hilfsmittel: Grillpfanne, flache Schale, opt. Holzspieße

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g



Zutaten

4 hochgeschnittene Steaks aus der Hüfte
8 Scheiben Bacon
2 EL Butter
2 Schalotten, sehr fein gewürfelt
150 g Crème fraîche
50 g Gorgonzola, zerbröseln
2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
Pfeffer und Salz
Olivenöl

500 g kleine Kartoffeln
(z.B. Drillinge oder La Ratte, halbiert)
4-5 Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen, angedrückt
5 EL Olivenöl

16 Babykarotten, geschält
5 EL weiche Butter
2 EL Honig
Saft und Abrieb von einer halben Orange
4 Zweige Koriandergrün
Pfeffer und Salz

Vorbereitung

1. Die Steaks leicht einölen, mit Pfeffer und Salz würzen und an den Randflächen mit je zwei Scheiben Bacon umwickeln, die Schnittflächen sollen frei bleiben. Ggf. mit Küchengarn binden. Bei Zimmertemperatur beiseite stellen.
2. Butter, Honig und Orangenabrieb gründlich vermengen. Die Karotten in eine flache, feuerfeste Schale legen und die Orangenbutter in Flocken gleichmäßig darüber verteilen. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Korianderzweige auflegen. Mit Alufolie dampfdicht verschließen.
3. Die halben Kartoffeln zusammen mit Knoblauch und Rosmarin in eine entsprechend große, feuerfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer und Salz würzen und gut durchmischen.

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in die indirekte Hitze auf den Grill stellen.
2. Nach 10 Minuten die Kartoffeln etwas durchschwenken, Karotten zu den Kartoffeln in die indirekte Zone stellen und die Steaks über direkter Hitze etwa 1 Minute pro Seite angrillen, bis schöne Grillmuster entstanden sind.
3. Die Steaks ebenfalls in die indirekte Zone legen und mithilfe eines Kernthermometers auf 54°C garziehen.
4. Inzwischen für die Sauce die Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin weichdünsten. Creme fraîche und Gorgonzola dazugeben und leise köcheln bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Etwa 1 EL Schnittlauchröllchen einrühren.
5. Die Steaks vom Grill nehmen, auf ein Holzbrett legen und 5 Minuten ruhen lassen.
6. Kartoffeln und Karotten vom Grill nehmen, mit Fleisch und Sauce anrichten und mit ein paar Schnittlauchröllchen garnieren.



Zutaten

150 g Salatmayonnaise
1 Knoblauchknolle
Pfeffer und Salz
1 Prise Chiliflocken
1 TL Kräuter (frisch oder getrocknet)
Olivenöl

Räucherchips

Zubereitung

1. Das obere Drittel der Knoblauchknolle abschneiden und die jetzt sichtbaren Zehen mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Die Räucherchips zum Qualmen bringen und die Knolle in indirekter, mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weichgaren, ggf. Chips nachlegen.
3. Die weiche Knolle von Grill nehmen, die Zehen herausdrücken und zu Mus hacken.
4. Zusammen mit Chili und Kräutern gründlich in die Mayonnaise einrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und beiseite stellen.

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Grillmethoden: mittlere, indirekte Hitze

Grillzeit: 20 Minuten

Hilfsmittel: Räucherchips oder -holz

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g



Zutaten

4 reife Pfirsiche (alternativ aus der Dose)
 200 g griechischer Joghurt (10% Fett)
 2 EL Honig
 Saft und Abrieb einer halben Limette
 4 EL brauner Zucker
 2 EL Pistazien, gehackt
 eine Prise Kardamom
 Olivenöl

Zubereitung

1. Joghurt, Limettensaft und-abrieb, Honig und Kardamom gründlich vermischen und kaltstellen.
2. Die Pfirsichhälften leicht einölen und auf den Schnittflächen bei direkter, mittlerer Hitze 2-3 Minuten grillen. Wenn sie sich lösen lassen und sich Grillmarkierungen gebildet haben wenden. Mit etwas Zucker bestreuen und nochmal 2 Minuten grillen.
3. Vom Grill nehmen und mit Joghurt und Pistazien anrichten.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: direkte, mittlere Hitze

Grillzeit: 5-6 Minuten

Hilfsmittel: -

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g

