

Grillen mit Ali und Adnan Folge 1: Fleisch

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-eins-fleisch100.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-eins-fleisch100.html)



1. REZEPTEINBLENDUNG: GESCHMORTE GRANATAPFEL-ZWIEBELN

- Zuerst Zwiebeln ungeschält in die Glut legen
- Zwiebeln ca. 20 Minuten in der Glut schmoren
- Zwiebeln aus der direkten Glut nehmen und auf dem Gitter weiterschmoren
- Ab und zu mit einem Zahnstocher in die Zwiebel pieken, ist der Kern weich, ist die Zwiebel fertig
- Zwiebeln vom Grill nehmen, den Strunk abschneiden und vierteln
- In einer Schale mit Granatapfelsirup, Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken

2. REZEPTEINBLENDUNG: TOMATENSALSA

- 5 Eiertomaten halbieren und auf den Grill legen
- Die Tomaten ca. eine halbe Stunde am Rand des Grills langsam schmoren
- Vom Grill nehmen und abziehen
- Tomaten grob hacken
- In einer Schale mit frischer Petersilie, Salz, etwas Chili, Olivenöl, einer Prise Zucker und Minze abschmecken

3. REZEPTEINBLENDUNG: AUBERGINEN-GEMÜSE

- Mit einem Zahnstocher 4 Auberginen löchern und in die Glut werfen
- Die Auberginen ca. 20 Minuten in der Glut schmoren
- Danach die Auberginen aus der Glut nehmen und auf das Gitter legen
- Ab und zu mit einem Zahnstocher in die Auberginen pieken, ist der Kern weich, ist die Aubergine fertig

- Im Anschluss die Aubergine halbieren und das Fleisch der Aubergine herauskratzen
- In einer Schale mit 2 Löffeln Knoblauchmajo und in 10%-igem Joghurt vermengen bis ein cremiger Dip entsteht
- Das Ganze mit einer Prise Zimt, Olivenöl, Salz und etwas Zitronen-Abrieb abschmecken

4. REZEPTEINBLENDUNG: SPITZPAPRIKA SALAT

- Kartoffeln ungeschält in die Glut legen
- Kartoffeln ca. 20 Minuten in der Glut schmoren
- Kartoffeln aus der direkten Glut nehmen und auf dem Gitter weiterschmoren
- Ab und zu mit einem Zahnstocher in die Kartoffel pieken, ist der Kern weich, ist die Kartoffel fertig

Währenddessen:

- Spitzpaprika in reiner Form auf den Rand des Grills legen und langsam schmoren, ab und zu wenden
- Die Paprika auf dem Grill lassen, bis die Schale dunkel ist und sich gut abziehen lässt
- Vom Grill nehmen
- Spitzpaprika abziehen, aufschneiden und entkernen
- Spitzpaprika in Streifen schneiden
- In einer Schale mit einer Prise Safran verfeinern (Safran vorher in etwas Wasser aufkochen)
- 1 Frühlingslauch kleinschneiden und hinzugeben
- Mit Knoblauchmajo und etwas Zitronensaft abschmecken und so vermengen, dass ein cremiger Salat entsteht
- In der Glut und auf dem Rost geschmorte Kartoffeln pellen, halbieren und den Spitzpaprika Salat darauf präsentieren
- Mit Schnittlauch dekorieren

5. REZEPTEINBLENDUNG: BBQ-HOLLANDAISE

- Zuerst Butter klären: o Butter so lange erhitzen, bis die Molke verdampft ist und ca. 250ml einer klaren Flüssigkeit zurückbleibt

Währenddessen:

- Eier trennen
- Eigelb mit einer Reduktion vermengen
- o Reduktion: 300ml Weißwein, 1 geschnittene Schalotten, 1 Lorbeerblatt und 5 Pfefferkörner aufkochen
- o 60ml hiervon abmessen und durch ein Sieb geben
- Die Eigelb-Reduktion-Mischung wird über einem Wasserbad heiß und schaumig aufgeschlagen
- Die lauwarmer, geklärte Butter wird in einem dünnen Strahl unter den Ei-Schaum gerührt
- Die fertige Hollandaise mit 50ml BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken

6. LAMMRÜCKEN MIT TOMATENSALSA AUF PIDE

Für den Lammrücken:

- Lammrücken von beiden Seiten mit Rapsöl einölen und salzen
- Auf den Rost legen und angrillen

- Im Anschluss das Fleisch auf einem Gitter ziehen lassen bis es gar ist
- Etwas Butter in einer Pfanne braun werden lassen und mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch aromatisieren
- Nach dem Runternehmen vom Grill das Lamm in der aromatisierten Butter wenden
- Lamm aufschneiden

Für die Pide:

- Halbieren, von beiden Seiten einölen und auf dem Grill rösten
- Mit Tomatensalsa bestreichen
- Lammstücke darauflegen und mit Basilikum dekorieren

7. REZEPTEINBLENDUNG: RINDERLENDE MIT SENFKRUSTE

- Rinderlende von beiden Seiten salzen
- Auf den Rost legen (Fettseite zuerst) und angrillen
- Im Anschluss das Fleisch auf dem Gitter des Schwenkgrills ziehen lassen bis es gar ist
- Danach das Fleisch mit Senf bestreichen
- Panko (Paniermehl) rösten
- Unter das geröstete Panko Röstzwiebeln mischen und auf den Senf toppen
- Schnittlauch darauf geben und das Ganze mit geriebenem Meerrettich verfeinern