

Grillen mit Ali und Adnan Weihnachten am Grill

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-adnan-rezepte-weihnachten-am-grill-100.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-adnan-rezepte-weihnachten-am-grill-100.html)

Bei Spitzenkoch Ali Güngörmüs und Schauspieler Adnan Maral wird es weihnachtlich am Grill, denn in dieser speziellen Folge dreht sich alles um das wohl wichtigste Fest in Deutschland: Weihnachten.

1. Rezepteinblendung: Gans vom Grill mit Rotkohl und Maronen



- Gans (ca. 5kg, küchenfertig)
- 400 Zwiebel
- 400g Apfel Boskoop
- 4 Zweige Beifuß
- Salz
- 2 Köpfe Rotkohl
- Salz,
- Rapsöl
- 6 Orangen
- 350 g Maroni
- 2 EL Ducca Gewürzmischung
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Majoran
- Stärke zum binden der Soße
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Knoblauchzehe
- 0,5l Rotwein
- 1 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Grill für indirekte Hitze vorbereiten und auf 170-180°C vorheizen. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Äpfel abspülen, vierteln, entkernen und würfeln. Hals und Innereien

der Gans abspülen und klein schneiden, Suppengrün sowie Knoblauch schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Gans von außen und innen mit Salz einreiben. Die Äpfel, Zwiebeln und den Beifuß in die Bauchhöhle der Gans füllen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.

Wir erhitzen eine große Ofenform auf dem Grill. Die Gans platzieren wir mit der Brust nach unten in die Ofenform. Diese Füllen wir gute 5cm hoch mit Wasser. Das austretende Fett wird darin aufgefangen, zudem trocknet die Gans nicht aus und die Temperatur bleibt konstant.

Nach ca. 1 Stunde gießen wir vorsichtig den Fond aus der Ofenform ab. Den Fond heben wir zur weiteren Verwendung auf. 2/3 des Fonds benötigen wir für die Soße und 1/3 für den Rotkohl. Nun drehen wir die Gans, platzieren sie mit der Brustseite nach oben in die Ofenform und geben erneut wieder ein wenig Wasser in die Form.

Die Temperatur sollte sich so um die 150°C einpendeln. Wir erhitzen einen weiteren Topf, den Hals und die Flügel darin mit etwas Öl gut anrösten. Das Suppengrün mit 1 EL Tomatenmark hinzugeben und weiterrösten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und gut auf die Hälfte einkochen, mit Fond auffüllen.

Das Ganze lässt man jetzt schön bei schwacher Hitze reduzieren ca. 1,5 Std, danach wird alles durch ein feines Sieb passiert und vorsichtig das Fett abschöpfen. Nun kann die Soße je nach Belieben mit Stärke abgebunden werden.

Nach ca. 3 Std dürfte die Kerntemperatur der Gans von 85°C erreicht sein. Sollte die Gans kurz vor dem Ende der Garzeit noch nicht die gewünschte Bräune erhalten haben, die Garraumtemperatur des Grills kurzzeitig auf ca. 200 – 220°C erhöhen.

Mit einem scharfen Messer, den Maroni am spitzen Ende ein Kreuz einritzen. In eine Eisenpfanne geben und mit einem Schluck Wasser über die direkte Hitze stellen. Nach ca. 20 Minuten kann man sie schälen. Warm geht es am einfachsten.

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Halbieren, dann wird der Kohl in Spalten geschnitten. Je nach Größe des Kohlkopfes sollte ein halber Rotkohl geviertelt oder gesechstelt werden. Wichtig dabei ist, dass der Strunk erhalten bleibt, da dieser die Blätter der Kohlspalten zusammenhält. Rotkohl mit Öl einreiben und leicht salzen.

Über der Grillkohle etwa 4 Minuten je Seite angrillen. Dabei sollten sie leichte Röstaromen bekommen, jedoch nicht zu dunkel werden. Gegen Ende werden die Kohlespalten vom Grill genommen und in Streifen geschnitten. In einer Pfanne erhitzen wir Zucker und lassen diesen karamellisieren.

Wir pressen den Saft aus Zwei Orangen und löschen damit den Karamell ab. Wir geben die Rotkohlstreifen und etwas Gänsefond hinzu lassen das ganze mit einem Deckel weichschmoren. Maroni schälen und grob klein schneiden. Thymian und Majoran vom Stiel befreien und klein hacken und zur Soße geben.

2. Rezepteiblendung: Wildbratwürstchen mit Kartoffel-Kürbissalat

- 750 g Gala Kartoffeln
- Salz
- 500 g Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 200-250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL weißer Balsamico
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Zucker
- 2 EL Öl
- 2 Zweige Rosmarin
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 1-2 EL Kürbiskernöl (nach Belieben)

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 25 - 30 Minuten garen. Inzwischen den Kürbis waschen, den Stiel- und Blütenansatz entfernen. Den Kürbis halbieren, entkernen und in 1 - 2 cm große Würfel schneiden.

Die Kartoffeln abgießen und warm pellen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 200 ml Brühe erhitzen und mit 2 EL Essig, Senf, Zucker und den Zwiebelwürfeln in einer Salatschüssel verrühren. 2 Kartoffeln mit der Gemüsereibe fein reiben und unter die Brühe rühren.

Die restlichen Kartoffeln würfeln und dazugeben. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kürbiswürfel darin unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Minuten anbraten. Mit dem restlichen Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis unter den Salat mischen und abkühlen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden, den Rosmarin hacken. Den Salat noch einmal salzen und pfeffern. Die Hälfte des Schnittlauchs und den Rosmarin unterrühren. Nach Belieben etwas Brühe und Kürbiskernöl unterrühren. Den Salat mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

3. Rezepteinblendung: Bratäpfel vom Grill mit Vanille Soße



- 4 mittelgroße Äpfel (am besten eignet sich die Sorte Boskoop)
- 3 EL Honig
- 3 EL Calvados
- 1 TL Lebkuchengewürz
- Zucker
- 1–2 EL Butter
- 50 g Berberitzen
- 50 g Walnüsse
- Vanillesoße:
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch
- 6 Eigelb (Kl. M)
- 80 g Zucker
- Salz

Zubereitung:

Berberitzen mit Calvados und 1 TL Zucker marinieren. Grill auf 200°C erhitzen. Mit einem Messer den „Deckel“ vom Apfel ab (ca. 1-1,5 cm) abschneiden und danach die Frucht mit einem Apfelsausstecher entkernen. Den Deckel legen wir beiseite. Achtet bitte darauf, dass der Apfel nicht komplett durchgestochen wird, denn sonst fällt später die Füllung unten heraus. Das ausgestochene Loch sollte einen Durchmesser von min. 2 cm haben damit auch genug von der Füllung hinein passt.

Walnüsse hacken und mit Butter, Lebkuchengewürz, 1 TL Zucker und dem Honig in einer Schüssel vermischen. Zum Schluss noch die marinierten Berberitzen dazu geben.

Jetzt kann die Füllung vorsichtig in das Loch im Apfel gedrückt werden, anschließend den „Deckel“ wieder auf den Apfel setzen. Die Äpfel werden nun in einer Pfanne für etwa 25 Minuten bei indirekter Hitze gegart. Die Garzeit hängt ein wenig von der Apfelsorte und der Größe des Apfels ab.

Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. Beides mit Sahne und Milch in einem Topf aufkochen. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Eigelb, Zucker und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen 5 Minuten cremig-dicklich aufschlagen.

Vanilleschote aus der Milchmischung entfernen. Mischung kurz aufkochen, dann unter Rühren nach und nach unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Die Masse zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce dicklich wird. Die Masse darf auf keinen Fall kochen, da das Eigelb sonst gerinnt. Man rührt in gleichmäßigen Bewegungen direkt am Topfboden entlang, sodass die Masse nicht ansetzt.

4. Rezepteinblendung: Kaltgerührte Preiselbeeren

- 400g Preiselbeeren
- 250g Zucker
- Scheibe Ingwer, Orangenschale

Zubereitung:

Beeren mit Zucker, Ingwer und Orangenschale in eine Rührschüssel geben, über eine Stunde langsam immer wieder rühren. Dann hat sich der Zucker komplett gelöst und das Kompott ist cremig geworden.