

Grillen mit Ali und Adnan

Rezepte zur Folge 4: Mit Ente und Spargel hoch hinaus

Stand: 14.06.2022 | Bildnachweis



Ente:

1 Ente zerlegen in Keulen und Brust

Konfierte Entenkeule vom Grill

2 Entenkeulen

1 Kardamom

½ TL Koriandersaat

½ TL Szechuan Pfeffer

2 Scheiben Ingwer

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

Rapsöl zum Aufgießen

Orangenzeste

Grill auf mittlere Hitze erhitzen. Entenkeulen waschen und trocken tupfen, leicht salzen. Gewürze in eine feuerfeste Form geben.

Entenkeulen in die Form geben und mit Rapsöl aufgießen bis diese zu 2/3 in Öl schwimmen.

Die feuerfeste Form bei indirekter Hitze 1 ½ - 2 Std. garen, bis sich das Entenkeulenfleisch leicht eindrücken lässt.



Satè Spieße von der Entenbrust

1 Entenbrust

Satè Lack/Marinade

1 EL Honig

½ EL Sojasoße

½ EL Austernsoße oder Hoisin Soße

¼ EL Fischsauce

½ EL Sesamöl

Gerösteten Sesam zum Bestreuen

Für den Saté Lack alle Zutaten miteinander vermengen außer dem Sesam.

Entenbrust waschen, die Haut abziehen und der Länge nach in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.

Die Streifen wellenförmig auf Schaschlik Spieße aufspießen und leicht salzen. Und auf dem Grill mit direkter Hitze nach gewünschter Garstufe anbraten.

Nach dem Grillen die Saté Spieße mit dem Lack von beiden Seiten bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Grüner Spargel

2 Bund grüner Spargel

2 EL Olivenöl

Salz

1 EL Butter

Grüner Spargel waschen und die Enden abbrechen. Eventuell am Ende noch etwas schälen. Spargel mit etwas Öl marinieren, salzen und auf dem Grill mit direkter Hitze angrillen. Danach den Spargel in einer feuerfesten Form und einem Esslöffel Butter auf indirekter Hitze 10 Minuten garziehen lassen.

Bärlauch-Tomaten Vinaigrette

8 Tomaten

½ Gurke

½ Bund Bärlauch

2 Schalotten

Saft von einer Limette

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer Zucker

Tomaten waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomate in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Bärlauch waschen und in feine Streifen schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Limettensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Vinaigrette kurz vor dem Servieren über den warmen Spargel geben.



Weißer Spargel

2 kg weißer Spargel

1 EL Olivenöl

Salz, Zucker

1 EL Butter

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargel mit Öl einstreichen und leicht salzen und zuckern. Auf dem Grill bei direkter Hitze angrillen. Den Spargel in einer feuerfesten Form, mit einem Esslöffel Butter, auf indirekter Hitze garziehen lassen.

Orangen-Hollandaise

2 Eigelb

40 ml Weißweinreduktion

150 g Butter geschmolzen

Orangenabrieb von einer ½ Bio Orange

Etwas Orangensaft

Salz, Pfeffer, Zucker

Eigelb, Orangenabrieb und Weißweinreduktion in einer Metallschüssel vermengen und mit Hilfe eines Schneebesens über einem Wasserbad schaumig schlagen. Sobald die Ei Masse cremig, luftig ist von dem Wasserbad nehmen und die geschmolzene Butter langsam einrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Orangensaft abschmecken. Die Orangen-Hollandaise über den warmen Spargel geben.

Weißweinreduktion

70 g Wasser

40 g Weißwein

20 g Essig

½ Schalotte

Pfeffer, ½ Lorbeerblatt, Estragon Zweig

Alles zusammen auf 1/3 einkochen.

Hasselback Kartoffeln

½ kg festkochende Kartoffeln

50 g Butter

2 EL Rapsöl

Meersalz

Rosmarin Zweig, Thymian Zweig, angedrückte Knoblauchzehe

Kartoffeln waschen und abtrocknen. Kartoffeln auf der Unterseite eine dünne Scheibe abschneiden, somit hat die Kartoffel einen besseren Stand. Nun die Kartoffel zu 2/3 fächerförmig einschneiden. Den Grill auf mittlere Hitze aufheizen.



Eine feuerfeste Form auf direkter Hitze mit Öl und Butter erhitzen. Sobald die Butter das Schäumen anfängt die Kartoffeln zugeben, rundherum golden anbraten und leicht salzen. Die Kartoffeln auf indirekter Hitze, mit der eingeschnitten Seite nach oben etwa 40 Minuten fertig garen. Rosmarin, Thymian und Knoblauch hinzugeben und die Kartoffeln immer wieder mit der heißen Butter übergießen.