KALBSRÖLLCHEN
am Spieß

Zutaten für 8 Portionen

8 Kalbsschnitzel à 80 g
8 Scheiben Vulcano-Schinken
Rucola- oder Senfkrautblätter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl zum Beträufeln

Spieße

Zubereitung

Kalbsschnitzel dünn klopfen und würzen. Mit Schinken und Rucola- oder Senfkrautblättern belegen, aufrollen und mit Spießen fixieren. Mit Olivenöl beträufeln und grillen. Vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

Edler Salzburger
STIERWASCHER-SPIESS

Zutaten für 8 Portionen

ca. 960 g Rinderfilet
Salz

Salzburger Stierwascher-Beize
(s. S. 238)

Spieße

Zubereitung

Das Filet in 32 Würfel (ca. 4 x 4 cm) à 30 g schneiden und jeweils 4 auf einen Spieß stecken. In die Beize legen, zudecken und 12 Stunden marinieren, ab und zu wenden. Herausnehmen, trocken tupfen, salzen und resch grillen. Vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

LEBERKÄS-CORDON-BLEU
vom Grill mit gefülltem Paradeiser

Zutaten für 6 Cordon bleus

6 Paradeiser
6–8 EL Reis, gekocht
3 EL Pinienkerne
2 EL Petersilie, gehackt
6 dickere Scheiben Leberkäse
6 kleine Scheiben Bergkäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pflanzenöl zum Bestreichen
Alufolie
Zahnstocher

Zubereitung

Zunächst bei den Paradeisern den Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen. Klein hacken, mit gekochtem Reis, Pinienkernen sowie Petersilie vermengen. Salzen, pfeffern und wieder in die Paradeiser füllen. Deckel wieder aufsetzen und die gefüllten Paradeiser behutsam in Alufolie hüllen.

In jede Scheibe Leberkäse eine Art Tasche schneiden, die Scheiben dabei aber nicht durchschneiden. Den Käse so herrichten, dass er in die Tasche passt, einfüllen und Leberkäse mit Zahnstochern oder einem kleinen Spießchen verschließen.

Paradeiser aufrecht auf den heißen Grill setzen und etwa 10 Minuten grillen. Leberkäse-Cordonbleus mit etwas Öl bestreichen und ebenfalls so lange grillen, bis der Leberkäse leicht gebräunt und der Käse im Inneren geschmolzen ist. Mit den gefüllten Paradeisern anrichten.

Tipp

Sollte der Leberkäse beim Einschneiden nicht unversehrt bleiben, einfach in 2 Scheiben schneiden, mit Käse belegen und den Rand rundum mit Zahnstochern verschließen. In Alufolie hüllen und kurz grillen.

Gefüllte FEUERERDÄPFEL mit zweierlei Saucen

Zutaten für 6 Portionen

6 sehr große (Ofen-)Erdäpfel
Salz

Für die Basilikumsauce

Sauerrahm
Basilikumpesto
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Kräutersauce

Naturjoghurt
verschiedene Kräuter
(Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin, Dille ...)
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Speckfülle

4–5 Speckscheiben
4–5 Scheiben Hartkäse
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt
Ölivenöl nach Bedarf
Majoran, gerebelt
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Alufolie

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen, mit einer Prise Salz bestreuen, in Alufolie einpacken und in der Grillglut 20–25 oder auf dem Grillrost 30–35 Minuten grillen. Das kann je nach Größe der Erdäpfel und je nach der Temperatur des Grills unterschiedlich sein. Bitte hin und wieder nachschauen!

Für die Basilikumsauce den Sauerrahm mit dem Pesto verrühren und mit Salz sowie Pfeffer pikant abschmecken. Für die Kräutersauce die Kräuter fein hacken, mit Joghurt verrühren und ebenfalls abschmecken. Beides kühl stellen.

Für die Füllmasse zunächst Speck und Käse in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Speckwürfel mit Knoblauch und Zwiebeln kräftig anschwitzen, dabei bei Bedarf etwas Öl zugießen. Majoran zugeben, durchrühren und abschließend den Käse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gegarten Erdäpfel aus dem Feuer nehmen, die Alufolie leicht öffnen, aber nicht entfernen. Erdäpfel der Länge nach auf-, aber nicht ganz durchschneiden. Es sollte lediglich eine Öffnung dabei entstehen. Speckfülle jeweils einfüllen und mit beiden Saucen oder nur einer davon beträufeln.