



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

GRILL MENÜ 2024

Mariniertes Ikarimi Lachs-Filet
auf dem Beefer bei 800 Grad gegrillt
dazu ein Mango/Gurken/Avocado Salat

frisch gebackenes Brot

Stubenküken mit Butter Mais
und gegrillten Chicoreé

US Prime Rinderfilet am Knochen gegart
im Pelled Smoker

Grand Mu dry Aged Entrecote
klassisch vom Grill
und eine Chimichurri Sauce nach Walch's Art

mariniertes Grillgemüse und Sauce Bernaise
(die Königin der Saucen)

Milchreis mit Salzkaramell
Gegrillte Erdbeeren mit Mash Mellows
und Crunch Nüssen



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Einfaches Brot backen mit frischer Hefe aus dem Dutch Oven

Zutaten:

10 gr frische Hefe
450 gr . lauwarmes Wasser
600 gr Dinkelmehl
18 gr Salz
10 gr Zucker

Zubereitung:

1. Die Hefe in lauwarmes Wasser bröseln und unter Rühren auflösen. Alle Zutaten für den Teig zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis alles gut vermischt ist. Du brauchst den Teig nicht kneten.
2. Den Teig für 8-12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben, am besten über Nacht. So kann er reifen.
3. Einen Gusseisen-Topf in den Backofen stellen und den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
(Alternativ kannst du auch einen Tontopf oder einen beliebigen ofenfesten Topf und sogar eine Auflaufform verwenden.)
4. Den Teig auf eine bemehltes Stück Backpapier stürzen. Das Backpapier an den Seiten anheben und zu einer Seite umschlagen, sodass sich der Teig einfaltet. Das Ganze auch für die andere Seite wiederholen. Anschließend den Teig mit dem Backpapier zusammen in den vorgeheizten Topf geben.
5. Den Topf mit Deckel auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen und 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und den Deckel entfernen. Nochmal 20 Minuten backen.

Notizen

Für ein richtig krosses Brot die letzten 20 Minuten den Teig am besten ohne Topf backen.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

STUBENKÜKEN MIT MAIS

Zutaten (für 4 Portionen):

Grillhähnchen, vorzugsweise Stubenküken
1 EL Hähnchen-Grillgewürz
2 EL Butter
1 Maiskolben
1 Zitrone
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Das Hähnchen auf den Bauch legen, mit einer Geflügelschere beidseits des Rückgrats aufschneiden und das Rückgrat entfernen.
2. Das Huhn mit Druck spreizen und das Brustbein entfernen.
3. Die Haut etwas lösen und das Fleisch darunter würzen.
4. Das Hühnchen bei mehrfachem Wenden indirekt bei 180°C ca. 45 bis 70 Minuten (je nach Gewicht) grillen bis es eine Kerntemperatur (in der Brust gemessen) von mindestens 65°C erreicht hat.
5. Den Mais mit 1 EL Butter bestreichen und ebenfalls mit dem Grillgewürz bestreuen.
6. 15-20 Minuten indirekt grillen.
7. Die Zitrone auf der Schnittfläche für die letzten 5 Minuten auf direkter Hitze mitgrillen.
8. Den Mais vom Grill nehmen, die Körner abschälen und in eine Schüssel geben.
9. Die restliche Butter, 1 Prise Grillgewürz, 1 Prise Salz und den Saft einer gegrillten Zitrone dazugeben und verrühren.
10. Den Mais auf den Teller geben, das Stubenküken zerteilen und darauf anrichten. Etwas Dollie Sauce und den Saft der zweiten Zitronenhälfte darübergerben.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Gegrillter, gratinierter Chicorée

Zutaten (für 16 Portionen):

8 weiße Chicorée
4 EL Olivenöl
4 EL Honig
2 EL weißer Balsamico
Spritzer Tabasco
200 g Bergkäse, gerieben
1 TL Rosmarin, fein gehackt
1 TL Thymian, fein gehackt
4 EL Blatt Petersilie, fein gehackt
4 EL Creme Fraîche
4 EL Panko-Paniermehl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Olivenöl, Balsamico und Honig miteinander verrühren.
Den Chicorée halbieren und vorsichtig den Strunk entfernen.
Die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Mischung beträufeln. Etwa 30 Minuten marinieren lassen.

Den Grill für direkte und indirekte Hitze (185°) vorbereiten.

Den Chicorée auf der Schnittfläche angrillen, bis er eine schöne Grillmarkierung hat (3 Minuten). Umdrehen und die andere Seite noch etwa 1 Minute grillen. Den Chicorée runternehmen und in eine feuerfeste Auflaufform legen.

Mit dem Bergkäse, den Kräutern und der Creme Fraîche vermischen.
Ein paar Spritzer Tabasco über den Chicorée geben und die Käse-Mischung darüber verteilen.
Anschließend das Paniermehl darüberstreuen.

Die Auflaufform indirekt auf den Grill stellen und etwa 20 Minuten grillen bis das Gratin goldbraun ist.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Sauce Bernaise die Königin der Soßen

Zutaten (für 8 Portionen):

6 x Eigelb
250 gr Butter
250 ml trockener Weißwein
Pfeffer aus der Mühle
Prise Salz
Prise Cayennpfeffer
1 x Bund Estragon
1 x Bund Kerbel
2 x E Schalotten
1 x Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Das Eigelb trennen. Die Eier sollten dabei Zimmertemperatur haben.
2. Den Weißwein in einen Topf geben.
Die Stängel von Estragon und Kerbel, halbierte Schalotten, Pfefferkörner und den Zitronensaft dazugeben.
Die Mischung zur Hälfte einkochen lassen.
3. In einem weiteren Topf die Butter schmelzen (klären) lassen und die Kräuter fein hacken.
4. Die Weißweitmischung durch ein Sieb in die Schüssel mit dem Eigelb passieren.
5. Jetzt die Sauce über einem Wasserbad schaumig aufschlagen.
Darauf achten, dass es nicht zu heiß wird, weil sonst das Ei gerinnt. Die Butter Schluck für Schluck einrühren.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Chimichurri Sauce

500 g Tomaten
250 g Paprika
Drei Chilischoten
100 g Zwiebel
50 g Knoblauch
100 g Petersilie
5 Stängel Thymian
2 Stängel Rosmarin
Eine Limette
50 ml Olivenöl
Eine Prise Salz und Prise Zucker
Eine Prise Pfeffer, frisch gemahlen aus der Mühle

Zubereitung :

Die Tomaten vierteln entkernen und in feine Würfel schneiden.

Paprika / Chili / Zwiebel / Knoblauch auf dem Grill rösten, danach in feine Würfel schneiden, Rosmarin/Thymian/Blattpetersilie von den Stielen befreien und ganz fein schneiden.

Die Limette abreiben und entsaften, in eine Schüssel mit allen Zutaten vermischen.
Das Ganze mit Salz / Pfeffer und Zucker abschmecken.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Lachsfilet vom Beefers 800 Grad

Zutaten (für 15 Portionen):

15 x 80 gr Lachsfilet

- 30 g Tikka Masala Paste (Asiashop)
- 40 g Knoblauchzehen, gepellt
- 30 g Ingwer, geschält
- 100 ml Dunkle Sojasauce
- 100 ml Erdnussöl (die beste Alternative für die hohe Temperatur)
- Prise Salz (vorsichtig dosieren, da die Sojasauce bereits sehr salzig ist)

ZUBEREITUNG: Den Fisch marinieren

Alle Lachsfilets in eine Schüssel geben.

Die Zutaten für die Marinade alle in einen Mixer geben und sehr fein pürieren.

Diese dann zu den Lachsfilets geben und vorsichtig vermengen, damit alle Filets gleichmäßig mariniert werden.

Nach dem Vermengen die marinierten Filets mit Klarsichtfolie luftdicht verschließen.

Wenn der Lachs am selben Tag noch gebraucht wird, sollte er in der Marinade bei Raumtemperatur ca. 5 Stunden marinieren.

Wir machen heute einen kleinen Trick mit dem Vacuierer und machen so eine Schnell Marinier Anwendung fertig !

Sollte er am nächsten Tag gebraucht werden, sollte er im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Den Beefers auf **höchster Stufe 5 Minuten** vorheizen.

Den Lachs auf dem Beefers Grillrost auf der höchsten Ebene 15 Sekunden je Seite beefern.

Anschließend für 2-3 Minuten oben auf dem Beefers ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von ca. 53°C erreicht ist.

Zum Schluss nochmal 5 Sekunden je Seite auf der höchsten Ebene beefern.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Mango / Gurken / Avocado Salat

Zutaten (für 15 Portionen):

2 x Mango Würfel
2 x Avocado
4 x kleine Landgurken
2 x Tomaten / Streifen
2 x rote Peperoni in ganz feine Ringe ohne Kerne
6 EL Olivenöl
1 Bio Zitrone oder Limette / **Abrieb** und Saft
1 x EL Ahorn Sirup
Salz und Pfeffer aus der Mühle
evtl. Balsamico Essig

ZUBEREITUNG:

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel oder Streifen schneiden.
Die Avocado halbieren und den Kern entfernen.

Die Avocadohälften schälen und das Fruchtfleisch ebenfalls in Würfel oder Streifen schneiden.

Sofort mit dem Zitronensaft (**davor Abrieb mit Reibe erzeugen**) beträufeln, damit sich die Avocado nicht bräunlich verfärbt.

Die Tomaten waschen und vierteln und Kerne entfernen, danach in länglich schöne Streifen schneiden,

die Peperoni in sehr feine Ringe schneiden (Kerne entfernen)

Gurken längs vierteln und Kerngehäuse entfernen, danach in feine Scheiben schneiden.

Olivenöl und Ahornsirup zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Evtl. noch ein wenig Balsamico Essig dazu geben.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Vanille-Milchreis mit Salz Karamell und frischen Erdbeeren

Zutaten (für 16 Portionen):

Karamellmilch:

500 g brauner Zucker,
300 ml Sahne
100 gr Butter
10 gr Salz

Milchreis

40 g Butter
400 g Milchreis
1000 ml Milch (zimmerwarm)
½ Vanilleschote
Salz
50 g Zucker
200 ml Schlagsahne
1 TL Bio-Zitronenschale (fein abgerieben)

Nusskrokant

30 g Nusskerne (gemischt, z.B. Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne)
40 g Zucker

Erdbeere oder andere Frucht nach Saison

150 g Erdbeeren
2 El Zucker
1 El Zitronensaft
Marshmallows

Außerdem

Backpapier

Holzspieße und Fingerfood Maker

Bunsenbrenner für die Erdbeeren und Marshmallows

Spritzflasche



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

ZUBEREITUNG:

- 1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Butter hinzu fügen, dann die Sahne dazu und von der Hitze nehmen, damit sich der Zucker völlig ohne zu verbrennen auflösen kann
Zwischendurch umrühren und Salz hinzufügen.
abkühlen lassen und in eine Spritzflasche umfüllen**
- 2. Für den Milchreis die Butter in einem Topf zerlassen und den Milchreis kurz rundherum anschwitzen, ohne dass er Farbe annimmt. Zimmerwarme Milch zugießen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.
1 Prise Salz, Vanilleschote und -mark zum Milchreis geben und aufkochen.
Zugedeckt bei kleiner Hitze 40 Minuten quellen lassen.
Zucker unterrühren und kalt stellen.**
- 3. Für den Nusskrokant die Nüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
Zucker zugeben und karamellisieren.
Masse auf ein Backpapier geben und erkalten lassen.**
- 4. Für die marinierten Erdbeeren die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in Spalten schneiden. Mit dem Zucker und Zitronensaft mischen und 20 Minuten marinieren.**
- 5. Zum Servieren die Sahne steif schlagen. Vanilleschote aus dem Milchreis entfernen. Zuerst 1/3 der Sahne und die Zitronenschale unter den Milchreis rühren, dann die restliche Sahne vorsichtig unterheben. Nusskrokant grob hacken. Milchreis mit etwas Karamellmilch, Erdbeeren und Krokant anrichten.**
- 6. Tipp: Die Karamell Sahne hält sich in dem fest verschlossenen Glas im Kühlschrank 2 Woche.**