



REZEPTE

Peter Amann „Der Burner“

FEUERROHR GRILLKURS St. Martin



sorglos design.ag



Menue

Kalbfleisch Roulade „Vitello Tonnato“
Mit Rucola Salat

Käse Fondue Burger mit Fächerkartoffeln

Lammspieße mit Zucchini Spaghetti

Gegrillte Tafelspitz Asado mit Chimmichurri
Gegrilltem Lauch

Süße Flammkuchen mit Marshmallows

Rezepte: Peter Amann
www.derburner.com



sorglos design.ag

KALBFLEISCH ROULADE A LA VITELLO TONNATO MIT RUCOLA SALAT

Vorbereitungszeit
Garzeit
Menge

2 Stunden
15-20 Minuten
für 4 Personen

Zutaten

Thunfisch Espuma

50 ml Milch
100 ml Rahm
1 g Salz
1 g Pfeffer
100 g Frischkäse Doppelrahmstufe
50 ml Fischfond
200 g Thunfisch (in Öl eingelegt)
2 g Sardellenfilet(s)
2 g Kapern

Kalbfleischröllchen

500 g Kalbsbraten in dünne Scheiben geschnitten
8 Scheiben Parmaschinken
80 g Blattspinat
1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer

Rucola Salat

200 g Rucola
Salz, Pfeffer, Olivenöl, weißer Balsamico Essig

Zubereitung

Thunfisch Espuma

Thunfisch abtropfen lassen und mit Frischkäse, Kapern, Sardellen und der Milch in einem Standmixer fein pürieren. Die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In ein Kisag Bläser füllen, Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.

Kalbfleischröllchen

Die Parma Schinkenscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen.
Die Kalbfleischscheiben leicht mit Salz & Pfeffer würzen und auf die Parmaschinkenscheiben legen. Knoblauch fein hacken oder reiben und mit dem Spinat vermischen. Spinat auf die Kalbfleischscheiben geben und das ganze eng zusammenrollen.
Auf die Spieße aufspießen, Abstandhalter nicht vergessen, damit es von der Höhe stimmt.
Es können gerne 4-5 Röllchen pro Spieß aufgespießt werden.
Nun zuerst mit etwas mehr Abstand und dann näher am Feuer garen, ca. 15-20 Min.

Rucola Salat

Rucola Salat mit Olivenöl und weißem Balsamico Essig anmachen, mit Salz & Pfeffer abschmecken.
Gegarte Kalbfleischröllchen dazu geben und mit Thunfisch Espuma servieren.

KÄSEFONDUE BURGER

Vorbereitungszeit

Garzeit

Menge

15 Minuten

ca 10 Minuten

für 4 Personen

Zutaten

800 g frisches Rinderhackfleisch
4 Burger Buns
1 Messerspitze Senf (mittelscharf), Salz, Pfeffer
100 g Vacherin Käse gerieben
100 g Greyerzer Käse gerieben
1 cl. Kirsch
1/4 Zehe Knoblauch
Salat und Tomaten zum Garnieren.

Zubereitung

Rindfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine Messerspitze Senf zugeben, dieser sorgt für eine Bindung des Fleisches.
In 4-5 gleich große Burger Pattys aufteilen und eine Kuhle in den Burger hinein drücken.
Die geriebenen Käse mit dem Kirsch und dem fein gehackten Knoblauch vermischen und solange kneten bis sich die Masse ein wenig zusammengefügt hat.
Nun die Käse Masse jeweils in einen der Burger geben und so formen, dass der Käse in der Mitte eingeschlossen ist.

Tipp

Funktioniert mit einer Burger Presse ebenfalls!

Nun den Speckstein auf dem Feuerrohr vorheizen und die Burger auf dem Speckstein anbraten. Der Burger ist fertig, wenn der Käse heraus zu laufen beginnt.
Im Burger Bun mit Tomate und Salat servieren.

HAMBURGER BUNS

Vorbereitungszeit
Garzeit
Menge

1 Stunde
ca 15-20 Min
für 10 Buns

Zutaten

Buns

150 ml warmes Wasser
5 EL Milch (3,5%)
1 Würfel frische Hefe
36 g Zucker
8 g Salz (kein Industriesalz – zu scharf)
110 g weiche Butter
1 Esslöffel Olivenöl
500 g Mehl Typ 550
1 Ei (Größe L oder XL)

Glasur

1 Ei
2 EL Milch
2 EL Wasser
Sesam oder anderes nach Gusto
Etwas Mehl zum formen

**Tipps vom
Grillmeister**

Für rote Buns das Wasser durch Rote Beete Saft ersetzen.
Für Schwarze Buns Tintenfisch Farbe (sepia) zugeben.
Kurkuma für gelbe Buns,
Spinatpulver für grüne Buns.

Zubereitung

Warmes Wasser (ca. 38-40 Grad) die Milch, Zucker, Salz und Hefe verrühren und 10 Minuten stehen lassen. Dann Ei, Butter, Mehl, Olivenöl zugeben und 5-8 Minuten in der Küchenmaschine (Knethaken) geschmeidig verkneten. Der Teig sollte beim Berühren nicht mehr kleben, Notfalls etwas Mehl unterarbeiten. Jetzt an einem warmen Ort ca. 30 Min. abgedeckt stehen lassen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Buns formen.
Die Buns nochmals abgedeckt für ca. 30-40 Minuten ruhen lassen, dann mit der Glasur bestreichen und mit Topping wie Sesam, etc. bestreuen.
Bei ca. 180-200 Grad für ca. 15 Minuten backen.
Können auch bestens eingefroren werden.

FÄCHERKARTOFFELN VOM FEUERROHR

Vorbereitungszeit

10-15 Minuten

Garzeit

ca 1 Std

Menge

für 4 Personen

Zutaten

8-12 Kleine Kartoffeln (Drillinge, La Ratte)
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und auf die kleinen Feuerrohr Spieße aufspießen.
Die Kartoffel der Länge nach und im unteren Drittel der Kartoffel aufspießen.
Abstandhalter selbstverständlich nicht vergessen.
Nun die aufgespießte Kartoffel auf ein Brett legen und von oben, im Abstand von 1-2 mm, bis auf den Spieß hineinschneiden.
Das Ganze nun kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und die Gewürze in die Zwischenräume der Kartoffel einarbeiten.
Danach mit Olivenöl beträufeln und ebenfalls einreiben.

**Tipp vom
Grillmeister**

Käse oder Schinken in die Zwischenräume einschieben.
Nun unter mehrmaligem Wenden am Feuerrohr, ca. 45 Min–1 Stunde, garen

LAMMSPIESSE

Vorbereitungszeit

Garzeit

Menge

10-15 Minuten

ca. 1 Stunde

für 4 Personen

Zutaten

600 g Lamm Hackfleisch
1 Tl. Senf
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

Zubereitung

Das Lammhack mit Senf, fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, frisch gehacktem Rosmarin & Thymian vermischen und abschmecken.
Die Zwiebel schälen und vierteln.
Die Zwiebelviertel auseinander pflücken, sodass Schiffchen daraus entstehen.
Diese Schiffchen nun mit dem Lammhack füllen und auf die Feuerrohr Spieße spießen.
In gegebenem Abstand zum Feuer bis zum gewünschten Gargrad garen.
Mit den Zucchini Spaghetti servieren.

ZUCCHINI SPAGHETTI AUS DEM WOK

Vorbereitungszeit

10-15 Minuten

Garzeit

ca. 5-10 Minuten

Menge

für 4 Personen

Zutaten

4 Zucchini
2 Zehen Knoblauch
Saft von 2 Limetten
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Chili Flocken

Zubereitung

Die Zucchini waschen und mit einem Julienne Schäler der Länge nach bis zum Kerngehäuse abschälen, sodass eine Art Spaghettis entstehen, den Prozess rundherum wiederholen bis nur noch das Kernfleisch der Zucchini vorhanden ist.

Den Knoblauch fein hacken oder reiben.

Die Wok Pfanne auf dem Wok vorheizen und Öl zugeben.

Die Zucchini dazu geben und scharf anschwitzen, den Knoblauch dazu geben und mit Limettensaft ablöschen und leicht einkochen, mit Salz, Pfeffer und Chili Flocken abschmecken.

Auf Wunsch etwas geriebenen Parmesan zur Bindung dazu geben.

TAFELSPITZ CHURASCO MIT CHIMICHURRI

Vorbereitungszeit

Garzeit

Menge

Zutaten

10-15 Minuten

ca. 1 Stunde

für 4 Personen

1000 g Tafelspitz (Siedfleisch) mit Fettdeckel
Salz, Pfeffer
2 Bund glatte Petersilie
1 Limette
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 kleine Chili / Chilipulver
grobes Salz, schwarzer Pfeffer
Olivenöl
Thymian, Oregano, 1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Das Fleischstück wird in gleich große Stücke zerteilt und **auf die Spieße gesteckt**. Danach werden sie kräftig gesalzen und nochmals

10 Minuten zum Ruhen zur Seite gelegt. Die Stücke werden anfangs mit größerem Abstand zum Feuer gegart, damit das Fleisch sich langsam erwärmt und das Fett leicht zu schmelzen beginnt.

Wenn das Fett leicht Farbe bekommt erhöhen wir die Hitze und geben das Fleisch näher an die Flamme heran um es aussen zu knuspern. Nach drei bis vier Minuten unter mehrmaligem Drehen auf allen Kanten werden dann immer wieder dünne Scheibchen vom Spieß geschnitten, je nach Dicke kann man den Gargrad der kleinen Steak-Slices bestimmen. Vor dem erneuten Auflegen sollte man dann wieder salzen. Von Pfeffer möchte ich an diesem Punkt aber abraten, weil der über die lange Zeit mit hohen Temperaturen verbrennt und sehr bitter wird – Besser also später die abgeschnittenen Stückchen leicht pfeffern oder stilecht mit Chimichurri servieren.

Chimichurri

Zuerst zerhackt man die Petersilie, schneidet den Knoblauch in kleinste Stücke oder drückt ihn durch eine Knoblauchpresse und zerkleinert die Minizwiebel. Man vermischt alles in einem Mörser und drückt darüber den Saft einer Limette aus. Wer mag kann auch gerne – wenn es sich um eine Bio-Limette handelt – die Schale ein bisschen dazu reiben, um den Geschmack zu intensivieren. Nun zermörsert man das Gemisch, bis es gut zerkäckselt ist. Es wird mit Olivenöl aufgefüllt, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Den letzten Schliff bekommt die Paste zu guter Letzt, wenn man die Gewürze, also den frisch gemahlene Pfeffer, das grobe Salz, Thymian und Oregano sowie das Chilipulver hinzugibt. Alternativ ist es auch möglich, eine winzige Chilischote zu zerschneiden und bei zu mischen. Nun lässt man das Ganze außerhalb des Kühlschranks ein bisschen ziehen. Hinterher kann man das Chimichurri in ein verschließbares Glas geben und mehrere Tage oder Wochen verwenden. Um den Geschmack noch zu intensivieren, kann man während dieser Zeit ein Lorbeerblatt zu dem Dip geben.

Herkunft: Die Entstehung des Namens ist bis heute nicht sicher. Viele Geschichten gehen auf einen Iren oder Engländer zurück, der Jimmy McCurry, Jimmy Curry, Jimmy Kerry oder James C. Hurray geheißten haben soll, der je nach Version entweder Fleischhändler, Gaucho oder Soldat war und dessen Lieblingsessen immer mit dieser Sauce gewürzt werden musste. Auch eine spanische Namensableitung vom englischen Satz wie „Give me the curry!“ („Gib mir das Gewürz!“) ist möglich. Seine Ursprünge aber hat das argentinische Chimichurri auf jeden Fall in der mediterranen Küche, da es viele italienische und spanische Auswanderer im 18. und 19. Jahrhundert vor allem in Buenos Aires gab.

GEGRILLTER LAUCH

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Garzeit

ca. 45 Minuten - 1 Stunde

Menge

für 4 Personen

Zutaten

4 Dicke Stangen Lauch

Salz, Pfeffer

Gutes Olivenöl

Zubereitung

Den Lauch am Stück waschen und die hinteren grünen Enden abschneiden.

Jeweils eine Stange Lauch auf einen Großen Feuerrohr Spieß stecken und diese mit mittlerem Abstand auf die Feuerrohr Aufsätze aufstecken.

Den Lauch unter mehrmaligem drehen für mindestens 30 Minuten garen, die äußeren Blätter dürfen gerne dunkelbraun sein.

Man merkt wenn man an den Lauch drückt ob er gegart ist oder nicht, das Innere sollte sich weich anfühlen.

Danach den Lauch von den Spießen schieben, den unteren Strunk abschneiden und der Länge nach aufschneiden.

Die äußeren 2-3 Schichten die angebräunt sind abziehen.

Den Lauch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SÜSSE FLAMMKUCHEN MIT MARSHMALLOWS

Vorbereitungszeit
Garzeit
Menge

10-15 Minuten
ca. 8-10 Minuten
für 4 Personen

Zutaten

2 Flammkuchenböden
60 g Crème Fraîche
4 EL Schokocreme (Nutella, Nusspli, o.ä.)
2 EL Kokosraspeln
10 Marshmallows
1 Apfel

Zubereitung

Die Crème Fraîche mit der Schokocreme verrühren.
Den Apfel schälen und klein würfeln.
Die Marshmallows in etwa 3 Scheiben schneiden.
Die Flammkuchenböden mit der Schokomischung bestreichen, die Apfelwürfel und die Marshmallow scheiben darüber verteilen.
Anschließend mit Kokosraspeln bestreuen.
Das Feuerrohr mit dem Speckstein bestücken und vorheizen.
Die Flammkuchen nacheinander auf den Speckstein geben und das Rohr nach unten schieben. 8-10 Minuten backen, bis der Teig blasen wirft und schön gebräunt ist.
Mit dem Pizzateher die Flammkuchen vom Grill nehmen und servieren.