

BURGER 2.0 GRILLKURS

in der **GRILLAKADEMIE** SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der GRILLAKADEMIESAAR.

Wir hoffen der Abend war für Sie so unterhaltsam wie für uns und weil Sie jetzt ein echter Grillmeister sind brauchen Sie auch die richtigen Rezepte für einen gelungenen Grillabend. Die Rezepte die Sie hier finden haben wir gemeinsam zubereitet und inspiriert Sie hoffentlich für eigene Ideen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und freuen uns jederzeit wieder über einen Besuch von Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

Das Team der GRILLAKADEMIESAAR

Inhaltsverzeichnis

Pulled Lachs Burger - Gerauchter Lachs mit Gurkenchutney	SEITE 4
Der Spanier - Chorizo Burger eine leicht scharfe Sache	SEITE 5
Stuffed Burger - Burger mit Camembert und Bacon gefüllt	SEITE 6
Sweet Ananas Burger - Burger mit gegrillter Ananas, Beeren und Mascarpone im Brioche Burger Bun	SEITE 7

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Pulled Lachs Burger

| Gerauchter Lachs mit Gurkenchutney

Menge	Artikel
100 g	Lachsfilet
	rustikale Burger Buns
100 g	Frischkäse
30 g	Creme Fraîche
1 EL	Honig
1 EL	Ahornsirup
2 EL	körniger Senf
	Zitrone
1 Bund	Dill
TL	Paprika geräuchert
TL	Limettenpfeffer
Prise	Meersalz



Zubereitung

Als Erstes wird die Honig-Senf-Creme vorbereitet, so dass sie im Kühlschrank noch etwas durchziehen kann. Den Frischkäse, die Creme Fraîche und den Honig gibt man in eine Schüssel. Von dem Bund Dill nimmt man jetzt zunächst zwei Stiele und hackt den Dill fein. Diesen gibt man ebenfalls in die Schüssel. Mit einer Reibe (Tipp: Microplane) gibt man jetzt noch etwas Zitronenabrieb und ein Teelöffel Zitronensaft hinzu.

Abgerundet wird das Ganze jetzt mit einem kleinen Teelöffel Ahornsirup und einer Prise Salz. Die ganze Masse mischt man jetzt ordentlich durch. Hier entscheidet der persönliche Geschmack. Wer die Creme gerne etwas süßer möchte fügt noch etwas Honig hinzu ansonsten kann man als Gegenpart etwas Zitronensaft hinzufügen. Fertig ist die Honig-Senf-Creme. Übrigens unsere Creme passt auch hervorragend zu geräucherten Forellen. Die Creme sollte man im Kühlschrank mindestens 30 Minuten durchziehen lassen, besser jedoch 2-3 Stunden.

Den Grill regelt man nun auf etwa 120°C ein und bereitet ein indirektes Setup vor. Zubereitet haben wir den Lachs im Kamado Joe Classic II Keramikgrill, den wir mit dem Divide & Conquer System mit den eingelegten Deflektorsteinen auf 120°C indirekte Hitze eingeregelt haben. Während der Grill eingeregelt wird, kann man die Glasur für das Lachsfilet zubereiten. Dafür mischt man 3 EL Ahornsirup mit dem geräucherten Paprika und dem Limettenpfeffer. Hat der Grill die Temperatur erreicht legt man den Lachs auf den indirekten Bereich und bestreicht ihn mit der Glasur. Der Lachs wird bei geschlossenem Deckel etwa 25 Minuten bei 120°C indirekt gegrillt. Wer möchte kann noch eine handvoll Wood Chips, wie beispielsweise Erle mit auf die Glut geben. Jedoch sollte man es beim Fisch nicht mit dem Rauch übertreiben.

5 Minuten vor Ende der Garzeit sollte man den Lachs ein zweites Mal glasieren. Hat der Lachs eine Kerntemperatur von 57° erreicht (Tipp: mit Einstichthermometer PT-100 überprüfen), nimmt man ihn vom Rost und bestreut den Fisch mit etwas gehacktem Dill. Jetzt kann man mit dem „pullen“, also dem auseinanderziehen beginnen. Jetzt beginnt man mit dem belegen des Buns. Zuerst gibt man ein Klecks der Honig Senf Creme auf das Bun. Wer möchte kann hier auch noch ein bisschen Salat – zum Beispiel Feldsalat – dazu geben. Jetzt schichtet man den gepullten Lachs und die Krabben obendrauf. Optional kann man den Lachs und die Krabben noch mit ein wenig Zitrone beträufeln. Auf den Deckel des Burger Buns gibt man noch mal etwas von der Honig-Senf Creme und fertig ist der Pulled Lachs Burger.

Der Spanier | Chorizo Burger eine leicht scharfe Sache

Zutaten für 6 Portionen

Menge	Artikel
40 g	Datteln
6	Chorizo-Würste
6	Bratwürste
8	Stiele Petersilie
6	Toastbrötchen
2	Ei Olivenöl
6	Kirschtomaten
40 g	Manchego
100 g	Baby-Spinat
12 El	Aioli
	Chiliflocken



Zubereitung

Datteln fein hacken. Chorizo halbieren und Inneres mit einem Löffel aus der Pelle schaben, Inneres grob zerkrümeln und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross ausbraten. Dann das Fett in ein kleines Schälchen abgießen, die Wurststücke auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bratwurstbrät aus der Pelle in eine Schüssel drücken. Petersilie abzupfen, fein hacken, mit den Datteln und der Chorizo zum Brät geben und gut durchmischen. Evtl. 3-4 El vom Chorizo-Fett zugeben. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 6 flache Patties (à ca. 8-9 cm Ø) formen.

Toastbrötchen im Toaster rösten. 2 El Chorizo-Öl in einer Pfanne erhitzen, Toastbrötchen mit der Schnittfläche nach unten kurz rösten, herausnehmen.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Patties darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 6-7 Min. braten.

Dabei nach der Hälfte der Zeit 4 El Chorizo-Öl zugeben.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Käse hobeln. Patties aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen.

Spinat in der Pfanne kurz zusammenfallen lassen. Schnittflächen der Brötchen mit je 1/2 El Aioli bestreichen. Brötchenunterteile auf 6 Teller setzen. Patties, Spinat und Tomaten darauf verteilen. Mit Käse bestreuen. Obere Brötchenhälften daraufsetzen, leicht andrücken. Restliches Aioli als Streifen auf die Teller geben, mit Chiliflocken bestreut servieren.

Stuffed Burger

| Burger mit Camembert und Bacon gefüllt



Cole Slaw mit Cranberrys

Menge	Artikel
600 g	Weißkohl
1 Teelöffel	Zucker
1 Teelöffel	Salz
1	Eigelb
1 Teelöffel	Dijonsenf
40 ml	Zitronensaft
30 ml	Olivenöl
90 ml	Sonnenblumenöl
150 g	Joghurt
70 g	Cranberrys

Stuffed Burgerpatty

700 g	Rinderhack
300 g	Camembert
100 g	Bacon
1 rote	Zwiebel
1 Teelöffel	Mehl

Zubereitung

Cole Slaw mit Cranberrys

Den Weißkohl in dünne Streifen schneiden. Mit Salz und Zucker vermengen und stehen lassen.

Das Eigelb mit dem Dijonsenf und dem Zitronensaft schaumig rühren. Tröpfchenweise das Öl unter ständigem Rühren hinzugeben.

Den Joghurt hinzufügen. Die Cranberrys hinzufügen und alles mit dem Kohl vermengen.

Abschmecken & ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Stuffed Burgerpatty

Den Grill auf 180 °C vorheizen. Die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Den Bacon fein hacken. In einer Pfanne den Bacon langsam auslassen. Die Zwiebelwürfel sowie das Mehl hinzugeben. Dadurch wird dieser Teil der Füllung schön kross.

Wenn der Bacon und die Zwiebeln etwas abgekühlt sind, dann mit dem Camembert vermengen.

Aus dem Hackfleisch 4 Portionen füllen.

4 Pattys formen und entweder mit einer Dose oder der Burgerpresse ein Loch formen. Mit der Füllung füllen und verschließen.

Die Pattys in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2,5 Minuten scharf anbraten. Für 10 Minuten in den Ofen geben. Die Buns halbieren und die Innenseite tosten.

Unten das Bun legen und darauf schön etwas Cole Slaw verteilen.

Sweet Ananas Burger

Menge	Artikel
4	Briochebötchen
1l	Babyananas
2El	Zucker braun
10 ml	Likör (Grande Marnier)
Zutaten für die Creme:	
250 ml	Mascapone
75g	Zucker
1	Zitronen
125 ml	Heidelbeeren



Zubereitung

Ananas von der Schale befreien.

Die Ananas mit dem Likör befeuchten und mit dem Zucker rundherum bestreuen.

Grill auf 140C° indirekte Hitze vorbereiten.

Die Ananas in eine Grillschale stellen und ca 1 Stunde schmoren bis der Zucker Gold-braun karamellisiert ist.

Mascapone mit Zucker und den Saft von einer Zitrone und den Abrieb aufschlagen. Und kalt stellen.

Ananas in dünne Scheiben schneiden und die Brötchenhälften belegen.

Die abgekühlte Creme und die frischen Beeren aufsetzen mit der anderen Brötchenhälften verschließen.

Halbieren und Genießen





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

