

Hähnchenspieße Zucchinipralinen

mit



Zutaten:

- 1 kg Hähnchenbrust
- 4 EL
- 1 TL fein abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 EL frischer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach geschmack
- 200 g schwarze Oliven ohne Stein
- 2 Zucchini
- 2 Mandel-Honig-Frischkäseringe
- 14 Baconstreifen

Zubereitung:

- Das Olivenöl, den Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
- Die Hähnchenbrüste in große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Dort dürfen die Hähnchenwürfel für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen.



- Nun die Zucchinienden wegschneiden und die Zucchini in je 4 Teile teilen. Dann das Innere auskratzen, so dass eine Art Zucchinitasse entsteht.



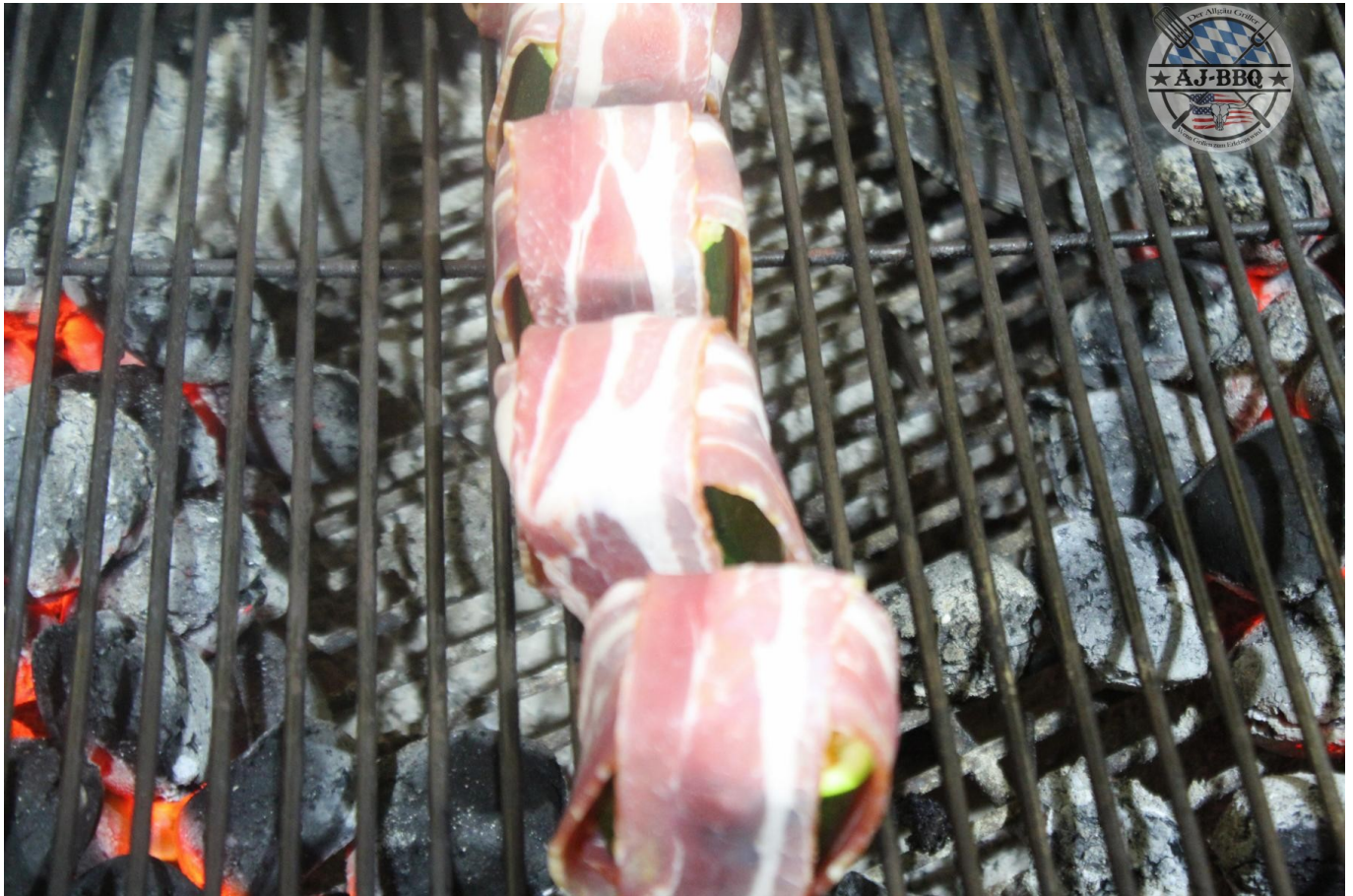
- Diese Tasse wird jetzt mit dem Frischkäse gefüllt.



- Nun die Zuccinipralinen nur noch mit Bacon einwickeln und schon können wir den starten.



- Der Grill wird dieses Mal für indirekte Hitze vorbereitet und bei etwa 200°C eingeregelt. Sobald dies geschehen ist, können die Zuccinipralinen in den indirekten Bereich gelegt werden. Dort verbleiben sie etwa 30 Minuten. Während dieser Zeit gebe ich immer wieder Räucherspäne auf die Kohlen. Ich verwende bei diesem Rezept die Apfelholzspäne, die ich netterweise von Alex vom Team BBQ Westallgäu zur Verfügung gestellt bekommen habe. Vielen Dank euch, die Späne sind sensationell.



- Während nun die Pralinen im Kugelgrill räuchern, steckt man noch schnell die Hähnchenspieße. Dafür werden immer abwechselnd Hähnchenstücke und Oliven auf einen Holzspieß gesteckt.



- Und dann können auch die Spieße auf den Grill. Zuerst werden sie scharf über direkter Hitze angegrillt und dann kommen sie noch für ein paar Minuten in den indirekten Bereich. Dort können sie durchziehen, bis sie gar sind.



- Serviert werden diese Spieße mit einer wunderbaren Alabama White Sauce. Diese Sauce basiert nicht wie die meisten anderen BBQ Saucen auf Tomaten, sondern auf Mayonnaise und Essig. Dadurch passt sie hervorragend zu den süßen Zucchinipralinen, aber auch zu den Spießen. Die Ivory ist eine Sauce aus Amerika. Ich habe sie auf www.americanfood4u.de bestellt. Es gibt allerdings eine Vielzahl von Rezepten im Internet, so dass man diese Sauce auch selbst herstellen kann. Ein gutes Rezept findet ihr auf: <https://bbqpit.de/rezepte/alabama-white-sauce/>



Dieses Rezept ist sehr einfach gehalten aber es wird definitiv eine Geschmacksexplosion im Mund geben. Ich hoffe sehr, dass euch das Rezept gefallen hat. Viel Spaß beim nachgrillen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:23]

Kalbsrollbraten von der Moesta-Rotisserie

Zutaten:

- 3 kg Kalbsrollbraten
- 2 Karotten
- 3 Kräuterseitlinge
- Rucola
- Salz und
- Thymian
- 1 kg Knödelbrot
- 3/4 L Milch
- 6 Eier
- 1 kleines Glas Sahnemeerrettich
- Schalotten
- 1 Pack vorgegarte rote Beete

Zubereitung:

- Bevor es so richtig losgehen kann, müssen wir zuerst einmal die Zutaten für die Füllung vorbereiten. Dafür schneidet man die Kräuterseitlinge, die Salsicia und die Karotten der Länge nach in ganz feine Streifen. Außerdem muss man etwa 3 EL Pfefferkörner und 2 EL Thymian im fein zerstoßen.

- Aber jetzt gehts los. Das Fleisch kommt ins Spiel. Wir verwenden hier ein Stück aus der Schulter eines Kalbes. Dieses haben wir so aufgeschnitten, dass man es später schön zusammenrollen kann. Solltet ihr euch das so nicht zutrauen, dann lasst das doch gleich beim Metzger zu einem Rollbraten schneiden.
- Zuerst bestreiche ich jetzt die Innenseite des Bratens großzügig mit der Feigen-rote-Pfeffer-Senf-Sauce, bestreue dann alles gleichmäßig mit der Pfeffer-Thymian Mischung und Salz und schon kann gefüllt werden. Nun lege ich die Karottenstreifen auf das Fleisch, verteile eine dünne Schicht Rucola darüber, nun die Pilzstreifen und die Salsicia. Zuletzt bestreue ich alles erneut großzügig mit Parmesan.
- Jetzt wird es etwas anspruchsvoller. Der Braten muss ziemlich eng zusammengerollt werden. Dafür hole ich mir bei der Bratengröße Unterstützung von meinem Freund Jörg. Ist der Braten gerollt, binde ich alles mit fest zusammen, damit sich die Rolle nicht wieder öffnet und nichts der Füllung herausfällt. Solltet ihr nicht wissen, wie man einen Rollbraten bindet, schaut ihr euch am besten das Video (<https://youtu.be/-GW8S4D-LB0>) an, darin erkläre ich euch ab Minute 4:50 meine Methode.
- Ich mache diesen Rollbraten dieses Mal auf der . Dafür stecke ich den Drehspieß mittig durch den Braten und befestige diesen mit den zwei Fleischklammern auf dem Spieß. Nun heize ich den Grill vor. Dafür glühe ich einen ganzen Briketts vor, gebe diese links und rechts in den und schaffe mir somit einen indirekten Bereich in der Mitte des Grills, über dem ich später den Rollbraten drehen lasse. Die Temperatur im Grill regle ich bei 180°C ein. So bleibt der Braten nun für etwa 2,5 Stunden oder bis zu einer von 60°C auf dem Grill.
- In dieser Zeit bereiten wir die Rote-Beete-Parmesan-Semmelknödel vor. Dafür hackt man 2 Schalotten fein und gibt diese mit dem Knödelbrot und etwa 130 g Parmesan in eine Schüssel. Darüber gießt man nun die lauwarme Milch, knetet alles gründlich durch und lässt es für etwa 15 Minuten ziehen.
- Diese 15 Minuten nehmen wir dazu her, die rote Beete in etwa 5 mm große Würfelchen zu schneiden. Ist das Knödelbrot dann wieder etwas gequollen, kommt die Rote Beete, die Eier und etwa 2 - 3 EL Meerrettich dazu. Das alles wird nochmals gründlich vermischt und dann werden daraus die Semmelknödel gedreht.

- Diese Knödel kochen wir dann für etwa 15 Minuten in Salzwasser und fertig ist die Beilage.
- Nach wie gesagt etwa 2,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 60°C ist dann auch der Braten fertig. Die Knödel können entweder gleich heiß dazu serviert werden oder, sofern ihr noch Platz auf dem Grill habt, in Scheiben geschnitten leicht angegrillt werden. Egal für was ihr euch entscheidet, diese Knödel sind super lecker.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:22]