

Braun MuktiGrill Live Cooking Event

Rezepte Sebastian Lege

Mettbrötchen

Zutaten:

- Aufbackbrötchen
- Mett
- rote Zwiebeln
- Gouda am Stück
- Butter

Zubereitung:

- 1.) Brötchen halbieren und die Hälften aushöhlen.
- 2.) Rote Zwiebeln in kl. Würfel schneiden.
- 3.) Gouda in daumendicke Stücke portionieren.
- 4.) Hälften mit Butter bestreichen, Gouda in die Aushöhlung legen und Mett darüberstreichen.
- 5.) Bei 150° C backen

Flammlachs:

Zutaten:

- eine Lachsfiletseite geschuppt
- Petersilie
- Zitrone
- grober Pfeffer
- Limoncello

Zubereitung:

- 1.) Lachsseite entgräten und auf die Breite des Grills passend portionieren.
- 2.) Petersilie hacken, Zitrone mit Zestenreisser oder Microplane raspeln.
- 3.) Petersilie und Zitronenabrieb mischen und den Lachs bestreichen.
- 4.) Limoncello mit etwas Wasser mischen und in eine Sprühflasche füllen.
- 5.) Lachs mit der Hautseite nach unten in den Grill legen in Ofenfunktion bei 180°

Asia-Salat:

Zutaten:

- Möhre
- Paprika
- Gurke
- Rote Zwiebel
- Zucchini
- Zitrone
- Rapsöl
- Minze

Zubereitung:

- 1.) Alle Gemüse in feine Streifen schneiden und mit Zironensaft/Öl und gehackter Minze vermengen.

Smash Potatos

Zutaten:

- gekochte Drillinge Kartoffeln
- Olivenöl
- frischer Knoblauch
- frischer Rosmarin
- Pamesankäse am Stück
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- 1.) Rosmarin, Knoblauch hacken und mit Olivenöl mischen.
- 2.) Drillinge mit Olivenöl- Mischung vermengen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.
- 3.) Auf dem Grill rösten und zerquetschen, mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Entenbrust

Zutaten:

- Entenbrust Barbarie weiblich
- Ras el Hanout Gewürzmischung
- Hokkaido Kürbis
- Orangen
- Minze
- kaltgepresstes Rapsöl
- Porree Stangen

Zubereitung:

- 1.) Hautseite der Entenbrust in Rauten einritzen, mit Raz-el-Hanout einreiben, salzen.
- 2.) Hokkaido halbieren, Kerne rausnehmen und Kürbis in Spalten schneiden.
- 3.) Minze hacken, Saft und Abrieb von der Orange nehmen und mit Rapsöl mischen und Currypulver abschmecken.
- 4.) Porree Stangen in 3cm Stücke portionieren
- 5.) Entenbrust auf dem Grill rosa braten.
- 6.) Hokkaidospalten auf dem Grill weich grillen und mit der Orangenmischung pürieren.
- 7.) Porreestücke grillen