



AUF DIE PLANCHA, FERTIG, LOS!

Knoblauch-Garnelen mit Cherrytomaten & Toastbrot

Asiatisch glasierte Hühnerstreifen
auf gegrilltem Salatherz & Erdnusssauce

Philly Cheese Steak Sandwich

Blunzenradl auf karamelisierter Zwiebelscheibe,
Senf, Kren & gegrilltem Kraut

Palatschinken mit Apfelraspeln und Ziegenfrischkäse-Topping



REZEPTE

Knoblauch-Garnelen mit Cherrytomaten & Toastbrot

Knoblauch-Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Plancha

250 g Garnelen 21-30 pc/lb

4 Stk. Knoblauchzehen

200 g Cherrytomaten

8 Stk. Toastbrotsscheiben

1/2 Bund Petersilie

1TL Salz

Prise Pfeffer

20 ml Maiskeimöl

50 ml Olivenöl

Das Toastbrot toasten bzw. auf der Plancha auf beiden Seiten knusprig angrillen.

Öl auf der Plancha erhitzen und Garnelen scharf anbraten.

Nach dem ersten Mal Wenden die geschälten Knoblauchzehen und die halbierten Cherrytomaten hinzufügen und kurz mitbraten. Petersilie, Salz und Pfeffer beimengen und von der Hitze nehmen.

Olivenöl darüber treufeln und auf dem angegrillten Toast servieren.



REZEPTE

Asiatisch glasierte Hühnerstreifen auf gegrilltem Salatherz & Erdnusssauce

Glasierte Hühnerstreifen

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt - indirekt

Zubehör: Plancha

400 g Hühnerbrust

4 Stk. Salatherzen

Rapsöl

Salz

Asiatischer Glaze:

2 TL WildFire Korean S(e)oul Rub

2 EL Hoisinsauce

1 EL Sojasauce

1 TL Geröstetes Sesamöl

Alle Zutaten für die Glaze zusammenrühren und beiseite stellen.

Hühnerbrust in Streifen schneiden, salzen und mit etwas Öl auf der vorgeheizten Plancha scharf anbraten. Das Fleisch von der Plancha nehmen und mit einem Pinsel die Glaze auftragen.

Salatherzen halbieren und scharf angrillen.

Auf das Salatherz die Erdnusssauce streichen und darauf die glasierten Hühnerstreifen setzen.

Erdnusssauce

Zutaten für 4 Personen:

100 g Mayonnaise

50 g Creme Fraiche

100 g Erdnusscreme

4 EL Sojasauce

Saft von 2 Limetten

1 EL Honig

Alle Zutaten miteinander verrühren.



REZEPTE

Philly Cheese Steak Sandwich

Philly Cheese Steak Sandwich

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt
Zubehör: Plancha

400 g Beiried angefroren
2 Stk. Sandwichbrot
3 Stk. Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Öl

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Angefrorenes Beiried mit einer Schneidmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden.

Brot der Länge nach halbieren und auf der Schnittfläche auf der vorgeheizten Plancha angrillen.

Anschließend etwas Öl auf der Plancha erhitzen. Die Zwiebelstreifen und die Fleischscheiben scharf angrillen. Danach alles salzen und pfeffern.

Die gegrillten Zwiebeln, die Fleischstreifen und die Käsesauce auf dem Sandwich verteilen und servieren.

Käsesauce

Zutaten für 4 Personen:

30 g Butter
30 g Mehl
500 ml kalte Milch
1/2 TL Salz
geriebene Muskatnuss
1 Eigelb
100 g Obers
30-60 g geriebener Käse

Zuerst eine Bechamel herstellen. Dazu Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und eine Mehlschwitze herstellen. Langsam mit Milch aufgießen und immer kräftig mit einem Schneebeseniterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Topf vom Herd nehmen, Eigelb und Obers verquirlen und unterrühren. Den Käse hinzufügen und schmelzen lassen. Die Sauce nicht mehr aufkochen.



REZEPTE

Blunzenrad auf karamelisierter Zwiebelscheibe & gegrilltem Kraut

Blunzenradln

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt - indirekt

Zubehör: Plancha

400 g Blunzen
2 Stk. Zwiebeln
2 EL Estragonsenf
40 g geriebenen Kren
1 Stk. Frühlkraut/Spitzkraut
1/2 Bund Petersilie
Öl

Für die Marinade:

50 ml Apfelessig
1 EL Zucker
1 TL Salz
50 ml Wasser
Prise Pfeffer
1 Schuss Olivenöl

Marinade zusammenrühren.

Zwiebeln, Blunzen und Frühlkraut in dicke Scheiben schneiden. Plancha vorheizen und Zwiebeln, Kraut und Blunzen mit etwas Öl von beiden Seiten kräftig angrillen. Die Krautscheiben von der Plancha nehmen und durch die Marinade ziehen.

Am Teller Kraut-, Zwiebel- und Blunzenscheibe aufeinander stapeln und mit Senf, frischem Kren und gehackter Petersilie garnieren.



REZEPTE

Palatschinken mit Apfelraspeln und Ziegenfrischkäse-Topping

Palatschinken mit Apfelraspeln und Frischkäse-Topping

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt - indirekt
Zubehör: Plancha

250 g Mehl
500 ml Milch
2 Stk. Eier
1 Prise Salz
6 Stk. Äpfel
50 g Walnusskerne
4 EL Honig
100 g Ziegenfrischkäse
Beeren nach Wahl (Deko)
3 EL Brauner Zucker
Saft einer Zitrone

Mehl, Milch und Eier mit einer Prise Salz zu einem glatten Palatschinkenteig verrühren.

Plancha mit etwas Öl vorheizen und die Palatschinken nach der Reihe dünn backen. Wenn die Oberseite trocken ist, wenden.

Äpfel grob reiben und mit dem Zitronensaft und braunen Zucker vermengen. Kurz scharf anbraten, auf den fertigen Palatschinken verteilen und diese dann zusammenrollen oder -falten.

Ziegenfrischkäse in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ über die Palatschinken spritzen. Mit Nüssen, Honig und Beeren garnieren.