

# Miele

## MEETS



**BBQ-CREW.COM**



## Rezept – Gang 1

### TORTELLINISALAT mit gegrillter RIESEN GARNELE

#### 1. Zutaten für 6 Portionen

- 500g Tortellini
- 125g getrocknete Tomaten
- 150g Kirschtomaten
- 250g Mozzarella mini Kugeln
- 50g Pinienkerne
- 50g Parmesan
- 30g Rucola
- 6 Stück Riesen Garnelen

#### Dressing:

- 6 EL Olivenöl
  - 3 EL Weißer Balsamico
  - 1 TL Senf
  - 1 TL Honig
  - 1 Knoblauchzehe
  - 1 TL getrocknete Kräuter
  - Salz / Pfeffer
- 
- Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und die Kirschtomaten halbieren. Den Parmesan hobeln und die Knoblauchzehe fein würfeln. Mozzarella in Stücke zupfen, falls keine Mini-Kugeln verwendet werden.
  - Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze anrösten. In der Zwischenzeit die Tortellini nach Packungsangabe kochen, abgießen und etwas kalt werden lassen.
  - Für das Dressing die Zutaten in einer Schüssel verrühren oder ins Schraubglas geben und schütteln, bis sie sich verbunden haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Tortellini, Tomaten, Mozzarella, Pinienkerne, Rucola und Parmesan in eine Schüssel geben. Das Dressing zufügen und alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen.
- Final die Garnelen ca. 3 Minuten von jeder Seite direkt grillen, bis die Farbe sich zu einem dunklen Orange ändert, dann auf dem Salat Servieren und genießen.





## Rezept – Gang 2

### ZITRONENRISOTTO mit LAMMKRONE und SALSICCIA

#### 2. Zutaten für 6 Personen

- 1 mittelgroße Zwiebel gewürfelt
  - 1 Knoblauch Zehe gewürfelt
  - 2 EL Olivenöl
  - 400g Risotto-Reis
  - 130g Weißwein
  - 1L Gemüsebrühe
  - 1 Bio Zitrone
  - 60g Butter
  - 100g Parmesan
  - Salz / Pfeffer
  - 6 Lammkronen
  - 1 Bund Rosarien gehackt
  - 2 Knoblauchzehen gehackt
  - 6 Salsiccia Würste
- 
- Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten
  - Reis dazugeben und 2 Minuten anbraten
  - Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen – ab jetzt nach und nach die heiße Brühe einrühren
  - Die Butter, den Zitronensaft und den Parmesan zufügen – mit Salz und Pfeffer abschmecken
  - Die Lammkrone mit Rosarien und Knoblauch einreiben – indirekt auf 58 Grad Kerntemperatur grillen
  - Die Würste je nach Gar-Wunsch angrillen und in Scheiben schneiden
  - Fleisch auf dem Risotto anrichten und mit einer Zitronenschale garnieren



## Rezept – Gang 3

### PANNACOTTA mit ERDBEEREN

#### 1. Zutaten für 6 Personen

- 1 ½ Vanilleschote / ausgekratzt
- 6 Blätter Gelatine / in kaltes Wasser 5 Min einweichen
- 600g Sahne
- 90g Zucker
- 450g Erdbeeren
- 120g Zucker
- 1 ½ TL Zitronensaft

2. Sahne, Zucker, Vanille in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat
3. Den Topf vom Seitenkocher nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen
4. Die Masse in kleine Förmchen verteilen und kalt werden lassen (min 5 Stunden – besser über Nacht)
5. Für die Erdbeer-Soße alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen
6. Die Soße über das Pannacotta geben und servieren







Follow us on  
*Instagram*



SCAN ME