

KACHELFLEISCH (SPIDERSTEAK) MIT SÜSS-SAUREM GEMÜSE



GRILL ACADEMY TIPP:

Die Gemüsesorten kann man beliebig variieren.
Dipp: 3 EL Sojasauce, 3 EL Wasser, 30 g Zucker, 20 ml Reissessig, ½ kleine Zwiebel in Streifen geschnitten, gut verrühren.

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLZEIT:

5 Minuten

GESAMT:

10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C

KERNTemperatur:

68 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



WEBER ZUBEHÖR:

iGrill

ZUTATEN:

700 g Kachelfleisch (Rind oder Schwein), Salz, Pfeffer

Für den Salat: 1 Eisbergsalat, 250 ml Reissessig, 250 ml Wasser, 250 g Zucker, 1 Stängel Zitronengras, 1 Chilischote, 1 TL Salz, 1 Gurke, 4 Karotten, 1 Rettich

IN DER KÜCHE:

- 1 Zitronengras plätten, die Chilischote waschen, halbieren und entkernen.
- 2 Beides mit dem Reissessig, Wasser, Zucker und 1 TL Salz in einen Topf geben und aufkochen. Dann beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 3 Die Gurke, die Karotten und den Rettich schälen und putzen bzw. die Kerne entfernen. Anschließend in dünne Streifen schneiden.
- 4 Die Gemüsestreifen in den erkalteten Sud geben und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
- 5 Vom Eisbergsalat einzelne Blätter abziehen und waschen. Trocken schütteln und einzelne Blätter beiseite stellen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes / indirektes Grillen bei ca. 220 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zu zwei Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Das Kachelfleisch von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen und anschließend in der indirekten Zone bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig garen.
- 3 Nach dem Grillen mit Pfeffer und Salz würzen, anschließend in Streifen schneiden.
- 4 Ein Blatt Eisbergsalat mit etwas Gemüsesalat und Fleisch belegen und einrollen.

GEGRILLTES CARPACCIO VOM RINDERFILET



4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

2-3 Minuten

GESAMT:

25-30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach

ZUTATEN:

400 g Rinderfilet (küchenfertig), 2 Bund Rucola, 20 g Pinienkerne, 20 g Parmesan (gerieben), 75 g Parmesan (gehobelt), 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Rucola waschen, putzen und trocknen, etwas klein schneiden.
- 2 Den Rucola zusammen mit den Pinienkernen und dem Parmesan in einen Blender geben und mixen, dabei das Olivenöl nach und nach, in einem feinen Strahl, hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Das angegrillte Filet in dünne (ca. 2 mm) Scheiben schneiden, ggf. zusätzlich leicht plattieren.
- 4 Die Scheiben auf die Teller verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Das Pesto auf dem Fleisch verteilen und zum Schluss die Parmesanhobel drüberstreuen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zur Hälfte mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Das Rinderfilet von allen Seiten etwa 2-3 Minuten angrillen.

NAAN-BROT



GRILL ACADEMY TIPP:

Zum Servieren das Brot in kleinere Stücke brechen.

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten Gähzeit

GRILLZEIT:

4 Minuten je 2 Fladen

GESAMT:

1 Stunde, 8 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

230 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Medium



WEBER ZUBEHÖR:

Pizzastein, Pizaheber, Pinsel

ZUTATEN:

180 ml Wasser (lauwarm 40–45 °C), 7 g Trockenhefe, 1 Prise Zucker, 80 g griechischer Joghurt (Zimmertemperatur), Rapsöl, Meersalz, 1 TL Pfeffer (weiß, gemahlen), 400 g Mehl (bevorzugt Typ 812), 120 g Butter, 2 EL Kräuter (frisch, gehackt), 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

IN DER KÜCHE:

- 1 Das Wasser in eine große, vorgewärmte Schüssel geben. Darauf die Hefe und 1 Prise Zucker streuen. Ohne zu rühren etwa 5 Minuten stehen lassen, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- 2 In den Joghurt 4 EL Öl, 2 TL Salz und den Pfeffer einrühren. Das Mehl einsieben und rühren, bis ein weicher Teig entsteht. Anschließend auf einer sauberen Arbeitsfläche ca. 8 Minuten mit den Händen weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3 Eine große Schüssel mit Öl einstreichen. Dann den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl einstreichen und in die Schüssel geben. Anschließend ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 4 Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Knoblauch, Kräuter und 1 TL Salz einrühren.
- 5 Den Teig in der Schüssel kräftig zusammendrücken und daraus 4 gleich große Kugeln formen. Die Teigstücke jeweils mit der Hand zu einem etwa 20 cm langen und 1 cm dicken „Oval“ ausziehen.
- 6 Die Teigstücke auf ein leicht bemehltes Blech geben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 230 °C – inklusive Pizzastein – vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zu zwei Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 2 Teigfladen auf den Pizzastein geben und ca. 4 Minuten backen, bis die untere Seite schön gebräunt ist und der Teig Blasen wirft. Dann vom Grill nehmen und sofort großzügig mit der geschmolzenen Butter einpinseln.
- 3 Mit den restlichen Teigfladen ebenso verfahren.

RÜCKWÄRTS GEGRILLTES PRIME-RIB MIT ESPRESSO- BBQ-SAUCE



4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

20 und 30 Minuten

GESAMT:

1 Stunde, 5 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C / 250 °C

KERNTemperatur:

54 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



WEBER ZUBEHÖR:

GBS Wok, GBS Sear Grate, iGrill

ZUTATEN:

1 kg Prime-Rib (küchenfertig), **2 EL** Rapsöl, **1** Zwiebel (fein gewürfelt),
1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt), **1 TL** Chilipulver, **1 TL** Kreuzkümmel (gemahlen),
½ TL Paprikapulver, **120 g** Ketchup, **125 ml** Espresso, **30 g** Zucker, **30 ml** Balsamico
(rot), Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Das Fleisch in 2 Steaks zu jeweils 500g schneiden.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200 °C – inklusive Wok – vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zur Hälfte mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Die Steaks in die indirekte Hitzezone legen.
- 3 Das Öl in den Wok geben und die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Den Knoblauch hinzufügen und 1 Minute mit anschwitzen. Die anderen Zutaten für die BBQ-Sauce hineingeben, unter ständigem Rühren aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Wok vom Grill nehmen und beiseitestellen.
- 4 Nun das Sear Grate einsetzen. Die Steaks zunächst indirekt grillen, bis eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht ist. Anschließend die Steaks auf dem Sear Grate direkt von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
- 5 Die Steaks ca. 5 Minuten, locker abgedeckt, vor dem Schneiden ruhen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

KOTELETTE UND SPECKSCHEIBEN VOM SCHWEIN MIT HASELNUSS- CHIMICHURRI



GRILL ACADEMY TIPP:

Wir empfehlen Duroc, Schwäbisch-Hällisch oder Livar.

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

GRILLZEIT:

40 Minuten

GESAMT:

1 Stunde, 5 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C

KERNTemperatur:

68 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Medium



WEBER ZUBEHÖR:

GBS Sear Grate, iGrill,
Halterung für Schweinefleischstreifen

ZUTATEN:

2 Koteletts (je ca. 500g, küchenfertig), 200g Schweinebauch ohne Knochen,
1 Flasche Weber BBQ-Sauce, Salz, Pfeffer

Für die Chimichurri: 100g Haselnüsse (geröstet und gerieben), 1 kleiner Bund
glatte Petersilie (gewaschen und abgezipft), 30ml Rotweinessig, 1 Knoblauchzehe
(geschält und gehackt), 100ml Olivenöl

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Schweinebauch längs halbieren und in Streifen (ca. ½ cm dick) schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit BBQ-Sauce einpinseln.
- 2 Die Zutaten für das Chimichurri in den Blender geben und pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Bauchscheiben in die Halterung stecken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes / direktes Grillen bei ca. 200 °C – inklusive Sear Grate – vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zur Hälfte mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Die Koteletts nacheinander von beiden Seiten ca. 3–4 Minuten angrillen. Anschließend in die indirekte Hitzezone legen und das Thermometer einstecken. Weiter grillen, bis eine Kerntemperatur von 68 °C erreicht ist.
- 3 Während die Koteletts indirekt weiter garen, den Schweinefleischhalter in der direkten Hitzezone positionieren und die Bauchscheiben knusprig grillen.

SOUS VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ MIT MEERRETTICH- HOLLANDAISE



GRILL ACADEMY TIPP:

Soft aus dem Beutel sieben und für einen Fleischsaucenansatz aufbewahren. Je länger das Fleisch sous vide gart – umso besser das Ergebnis.

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

8 Stunden

GRILLZEIT:

6 Minuten

GESAMT:

8 Stunden, 21 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C

KERNTemperatur:

62 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Medium

ZUTATEN:

1 Kalbstafelspitz (ca. 800 g), Salz, Pfeffer, 50 g Butter (zimmerwarm),

1 Zweig Thymian, 4 Salbeiblätter

Für die Hollandaise: 50 g Schalotten, 200 ml Weißwein, 200 g Butter, 3 Eigelb, 5 TL Meerrettich (fein gerieben), Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

IN DER KÜCHE:

1 Den Tafelspitz von überflüssigem Fett und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Butter einreiben.

2 Das Fleisch in einen Vakuumierbeutel geben, die Kräuter hinzufügen und vakuumieren.

3 Das Fleisch im Sous-Vide-Garer 8 Stunden bei 57 °C garen.

Für die Hollandaise:

4 Die Schalotten schälen, fein würfeln und mit dem Weißwein bis auf ca. 75 ml einkochen.

5 Die Butter schmelzen.

6 Das Eigelb zu der Reduktion geben und über dem Wasserbad oder auf dem Herd cremig aufschlagen, anschließend die flüssige Butter in einem feinen Strahl unter ständigem Rühren hinzugeben.

7 Zum Schluss den Meerrettich hineingeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

AM GRILL:

1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 220 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zu zwei Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.

2 Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, etwas trocken tupfen und von beiden Seiten etwa 3 Minuten angrillen.

FLANK STEAK



4 Personen



GRILLZEIT:

12 Minuten

GESAMT:

12 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C / 130 °C

KERNTemperatur:

54 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



WEBER ZUBEHÖR:

GBS Sear Grate, iGrill

ZUTATEN:

750 g Flank Steak, Salz, Pfeffer

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direktes/indirektes Grillen bei ca. 250 °C – inklusive Sear Grate – vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zu zwei Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- ❷ Die Flank Steaks von beiden Seiten ca. 3–4 Minuten direkt grillen, danach in die indirekte Hitzezone legen.
- ❸ Die Grilltemperatur auf 130 °C reduzieren (beim Holzkohlegrill einen Kohlenkorb entnehmen).
- ❹ Den Fühler des Thermometers mittig in das Fleisch hineinstecken. Das Fleisch garen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
- ❺ 5 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen, anschließend im 45°-Winkel zur Faser aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

FÄCHER-KARTOFFELN



GRILL ACADEMY TIPP:

Damit die Kartoffel nicht durchgeschnitten wird, vorne und hinten einen Kochlöffelstiel platzieren.

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

70 Minuten

GESAMT:

1 Stunde, 30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Medium



WEBER ZUBEHÖR:

GBS Pfanne, Pinsel

ZUTATEN:

4 Kartoffeln (je etwa 300 g, gewaschen, abgeburstet und getrocknet), 120 g Butter, 4 Knoblauchzehen (geschält und angedrückt), 1 ½ TL Meersalz, ½ TL Pfeffer (schwarz, gemahlen), 50 g Parmesan (gerieben), 2 Zweige Petersilie (gewaschen, trocken getupft und fein gehackt), Öl

IN DER KÜCHE:

- 1 Von der Unterseite der Kartoffel eine kleine Scheibe abschneiden, damit die Kartoffel besser stehen bleibt.
- 2 Die Kartoffeln, ca. 1 cm von den Enden entfernt, in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, jedoch nicht komplett durchschneiden (siehe Tipp).
- 3 Die Grillpfanne einfetten und die Kartoffeln darin platzieren.
- 4 Die Butter mit dem Knoblauch hellbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffeln mit der Hälfte der Butter beträufeln.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zur Hälfte mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Die Pfanne mit den Kartoffeln in die indirekte Hitzezone stellen und ca. 30 Minuten grillen. Anschließend mit der restlichen Butter beträufeln und weitere 30 Minuten grillen.
- 3 Mit dem Parmesan bestreuen und weitere 10 Minuten grillen.
- 4 Zum Schluss die gehackte Petersilie auf die Kartoffeln geben und servieren.

GEGRILLTES LAUCHGEMÜSE



4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

20 Minuten

GESAMT:

35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



WEBER ZUBEHÖR:

Keramische Grillplatte

ZUTATEN:

4 Stangen Lauch, 150 g Datteltomaten (gelb), Rapsöl, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Enden der Lauchstangen, etwa 5 cm oberhalb des Bereichs, an dem die Blätter dunkel werden, abschneiden. Die Wurzelenden nur so weit entfernen, dass die Lauchschichten noch zusammengehalten werden.
- 2 Die Lauchstangen längs halbieren und die Hälften unter fließendem, kaltem Wasser gründlich spülen. Die Stangen trocken tupfen, mit Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Tomaten waschen, trocknen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes / indirektes Grillen bei ca. 200 °C – inkl. keramische Grillplatte – vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zur Hälfte mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Die Stangen auf der Platte ca. 6–8 Minuten von allen Seiten schön anbräunen. Anschließend die Platte in die indirekte Hitzezone stellen (beim Holzkohlegrill die Kohlenkörbe auseinanderziehen) und die Stangen ca. 10–12 Minuten weiter grillen, sodass sie noch bissfest sind. In den letzten 2 Minuten die Tomaten dazu geben.

A photograph of a glass bowl filled with a thick, white, creamy sauce, garnished with a small sprig of fresh thyme. The bowl sits on a grey, textured surface. In the background, there are several orange slices on a glass plate, a small bowl of white powder, and a glass pitcher filled with yellow oil. A metal whisk is visible on the left side of the frame.

ALABAMA WHITE SAUCE



4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GESAMT:

10 Minuten



SCHWIERIGKEIT:

Einfach

ZUTATEN:

120 ml Mayonnaise, 50 ml Weißweinessig, 30 ml Apfelsaft, ½ TL Meerrettich (scharf, aus dem Glas), ½ TL Pfeffer (schwarz, gemahlen), ½ TL Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Cayenne

IN DER KÜCHE:

- 1 Alle Zutaten zusammen rühren und, wenn möglich, 1–2 Stunden kaltstellen. Vor dem Verzehr noch einmal gut durchrühren.

AMERICAN CHEESECAKE, KARAMELLISIERT



4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden

GRILLZEIT:

80 Minuten

GESAMT:

3 Stunden, 45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C / 180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Medium



WEBER ZUBEHÖR:

Weber BBQ Keramik-Backform, Weber GBS Wok,
Bratenrost und Hitzeschild, Trennspray

ZUTATEN:

Für den Boden: 100 g Butterkekse, 45 g Butter (geschmolzen)

Für die Cheesecake-Masse: 400 g Frischkäse, 100 g Schmand, 25 ml Milch,
75 g Zucker, 2 Eier, ½ EL Speisestärke

Für das Topping: 1½ EL brauner Zucker, 1½ EL Zucker

Für das Beeren-Ragout: 30 g Butter, 30 g Zucker, 250 g Beeren nach Wahl,
15 ml Grand Marnier

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Keramik-Backform mit Trennspray einsprühen.
- 2 Die Kekse zerkrümeln und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Masse auf den Boden der Backform verteilen und festdrücken. Abschließend ca. 6 Minuten bei 160 °C backen und danach abkühlen lassen.
- 3 Den Frischkäse und den Schmand glattrühren. Dann Milch, Zucker und Stärke hineinrühren. Zum Schluss die Eier einzeln unterrühren (nicht zu lange luftig schlagen, lediglich gut vermischen).
- 4 Die Masse auf den abgekühlten Keksboden verteilen.
- 5 Für das Topping beide Zuckersorten vermischen, auf den abgekühlten Cheesecake verteilen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 160 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zu einem Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Den Keksboden in der indirekten Hitzezone platzieren und ca. 6 Minuten backen.
- 3 Den Cheesecake in der indirekten Hitzezone, auf dem Bratenrost mit Hitzeschild, platzieren und ca. 50 Minuten backen. Anschließend etwa 2 Stunden kaltstellen.
- 4 Den Grill nun für direkte Hitze bei 180 °C – inklusive Wok – vorbereiten.
- 5 Die Butter im Wok schmelzen, danach den Zucker darin karamellisieren lassen. Die Beeren hinzugeben, einmal aufkochen und mit dem Grand Marnier flambieren. Das Beeren-Ragout vom Grill nehmen und zu dem karamellisierten Cheesecake servieren.