

GENIALE Grillspieße

90 Rezept-
und Buffetideen
von klassisch
bis exotisch



riva

Patrick Rosenthal

Patrick Rosenthal

GENIALE *Grillspieße*

90 Rezept-
und Buffetideen
von klassisch
bis exotisch

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Originalausgabe

1. Auflage 2020

© 2020 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Laura Osswald, Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen und Abbildungen im Innenteil: Patrick Rosenthal

Layout und Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1263-1

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0955-3

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0956-0

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Inhalt

<i>Geniale Grillspieße</i>	6
----------------------------------	---

<i>Orientalische Aromen</i>	9
-----------------------------------	---

Taboulé	12
Kleine Ras-el-Hanout-Maiskolben	12
Falafel	14
Couscous-Bällchen	15
Hummus	16
Eingelegtes Lammfleisch	17
Joghurtsoße	18
Zaalouk-Salat	19
Fladenbrot	20
Lamm-Spieße	21
Falafel-Dattel-Spieße	21
Couscous-Spieße	21

<i>Bollywood</i>	23
------------------------	----

Eingelegte Hähnchenbrustfilets	26
Indische Soße	26
Indische Gemüsebällchen	28
Tandoori-Paste	28
Joghurt-Minz-Soße	29
Garam Masala	29
Geröstete Kichererbsen	31
Kürbis-Dip	31
Naan-Brot	32
Aromatische Blumenkohlröschen und Kartoffeln	35
Biryani-Reis	36
Tandoori-Spieße	37
Spieße »Aloo Gobi Style«	37
Spieße »Malai Kofta Style«	37

<i>Der Geschmack Asiens</i>	39
Eingelegter Tofu	42
Nam-Prik-Num-Dip	42
Erdnusssoße	43
Eingelegte Hähnchenbrust	45
Glasnudelsalat	46
Gurken-Relish	46
Mariniertes Rindfleisch	49
Satay-Hähnchenbrust-Spieße	50
Tofu-Spieße	50
Spieße »Yam Nuea Yang Style«	50
 <i>Ganz schön deutsch</i>	 53
Süßer Senf	56
Eingelegte Weißwurst	57
Kartoffelgewürz	59
Kartoffel-Wurst-Spieße	60
Himmel-un-Ääd-Spieße	60
Weißwurst-Spieße	60
 <i>Fast & Food</i>	 63
Ketchup	66
Eingelegtes Dönerfleisch	67
Krautmischung	69
Senfsoße	70
Currysoße	70
Joghurt-Dip	71
Röstzwiebeln	72
Döner-Spieße	75
Hotdog-Spieße	75
Currywurst-Spieße	75
 <i>Skandinavischer Genuss</i>	 77
Köttbullar-Fleischbällchen	80
Rahmsoße	80
Remoulade	82
Roter Heringssalat	83
Karamellisierter Weißkohl	84

Rote-Bete-Salat mit Meerrettich	85
Marinierte Lachswürfel	87
Fischbällchen	87
Köttbullar-Spieße	88
Fischbällchen-Spieße	88
Lachs-Spieße	88

Hello Africa! 91

Scharfe afrikanische Soße	94
Scharfe Erdnusssoße	94
Chermoula-Dip	95
Kachumbari-Salat	97
Kandierte Karottenstäbchen	98
Eingelegter Kürbis	99
Mariniertes Hähnchenfleisch	100
Mariniertes Rindfleisch	100
Suya – nigerianische Rinderspieße	103
Spieße »Arusha Style«	103
Vegetarische Spieße »Africa«	103

Bella Italia 105

Italienischer Brotsalat	108
Tomaten-Brot-Suppe	111
Eingelegte Kalbsschnitzel	112
Knoblauch-Rosmarin-Öl	112
Zitronen-Crème-fraîche-Dip	113
Caprese-Spieße	114
Pizza-Spieße	114
Spieße à la Saltimbocca	114

Sweet & Easy 117

Zitronenkuchen	120
Vanillesoße	123
Kokosmilchsirup	123
Brownies	124
Himbeersorbet	125
Gegrillte Kuchen-Obst-Spieße	126
Brownie-Marshmallow-Spieße	126
Gegrillte Bananen-Spieße	126

Geniale Grillspieße

Das Grillen hat bei mir eine lange Tradition. Denn zu Hause haben wir eigentlich schon immer gern gegrillt. Nur sind mir Bratwurst und Co. schnell langweilig geworden. Und gekaufte marinierte Grillspieße kamen für mich nie infrage, weil ich da nicht erkennen konnte, wie das Fleisch unter der Marinade aussah. Da half nur eines: selbst machen.

Wenn Besuch kam, haben wir einfach viele kleine Schüsseln mit vorher selbst eingelegtem Fleisch und weiteren Zutaten wie Obst, Gemüse, Dips etc. auf den Tisch gestellt. So konnte sich jeder seinen Lieblings-Grillspieß kreieren und das essen, worauf er Lust hatte.

Manchmal kamen die erstaunlichsten Kombinationen dabei heraus, wenn noch jeder seine Reste vom Vortag mitgebracht hat und dann auf einmal gekochte Kartoffeln, Falafeln oder Blumenkohl auf den Spießen gelandet sind. Daraus ist schließlich die Idee entstanden, die nachfolgenden Themen-Bufferets zu entwickeln. Und damit es leichter fällt, alle Zutaten dafür parat zu haben, sind zu Beginn jeweils Einkaufslisten angeführt, die immer ein Themen-Bufferet umfassen. Die Zutaten pro Buffet sind jeweils für vier hungrige Personen berechnet und drei »fertige« Grillspieße werden vorgestellt, die sich

meist an traditionelle Gerichte aus der entsprechenden Region anlehnen.

Aber die Möglichkeiten zur Bestückung eines Spießes sind eigentlich nahezu unendlich. Die Zutaten lassen sich also beliebig variieren. Und was als »Bonus« noch dazu oder obendrauf kommt, bestimmst du natürlich nach eigenem Belieben. Dazu gibt es im Folgenden ebenfalls viele interessante und leckere Ideen. Also, ran an die Spieße und den Grill. Genial, oder?

Wichtiges zum »Spieß-Grillen«

Mit unterschiedlichen Zutaten bestückte Spieße zu grillen, ist eigentlich überall auf der Welt beliebt. In Japan nennt man das Yakitori, was traditionell einen Grillspieß mit Hähnchenfleisch und Gemüse bezeichnet. Im modernen Japan wird allerdings mittlerweile auch anderes Fleisch und Fisch mit Gemüse aufgespießt, gegrillt und mit einer würzigen Soße serviert. Aus dem Türkei-Urlaub kennen wir alle Şiş Kebab, den leckeren traditionellen Grillspieß mit mariniertem Lammfleisch, Tomaten und Paprika. Und wer schon einmal ein richtiges Schaschlik gegessen hat, der ist mit Sicherheit auch Fan der russischen Variante des Spießes mit mariniertem, gegrilltem Fleisch.

Egal, für welche Variante du dich entscheidest, die Wahl des richtigen Spießes steht an erster Stelle. Ich empfehle Spieße aus Metall, Bambus oder Holz. Holzspieße sollten zwei Stunden vor dem Grillen in Wasser eingeweicht werden, damit die Enden später auf dem Rost kein Feuer fangen. Für Metall- und Holzspieße gilt gleichermaßen, dass beide vor dem Bestücken mit etwas Öl bestrichen werden müssen, damit sich später Fleisch und Co. problemlos abstreifen lassen.

Das Spannende an Grillspießen ist natürlich die Zusammensetzung, die du bei einem Buffet frei wählen kannst. Wichtig dabei

ist, dass die jeweiligen Zutaten, die aufgespießt werden sollen, möglichst gleich groß sind und eine ähnliche Garzeit benötigen. Das beste Grillergebnis bei einem Gemüse-Fleisch-Spieß erzielst du, wenn du den Grill erst einmal auf 180 °C indirekte Hitze vorheizt. Die Spieße können dann zunächst 10 Minuten indirekt garen, so wird das Gemüse schön weich. Danach kannst du die Spieße von allen Seiten über dem Feuer angrillen. So entstehen tolle Röstaromen. Willst du die Spieße nicht vorgaren und legst sie direkt auf die Flamme, wird das Fleisch zwar gar, aber das Gemüse ist dann leider schnell verbrannt.

ACHTUNG:
Die Grillspieße, egal ob aus Metall
oder Holz, werden extrem heiß.
Daher Vorsicht beim Herunternehmen!





Orientalische **AROMEN**

Die orientalische Küche ist so reich an tollen Gewürzen und Aromen, dass sie auf jeden Fall immer einen Platz auf dem Buffet haben sollte. Mit ein wenig Kreativität könnt ihr eure Spieße wunderbar vielfältig variieren. Viel Spaß beim Ausprobieren!



Einkaufsliste

4 ½ Zitronen	1 TL Zucker
9 Tomaten	Salz
1 rote Paprikaschote	schwarzer Pfeffer
1 kleine rote Chilischote	125 g helle Tahini-Paste
1 Salatgurke	450 g getrocknete Kichererbsen
1 Zucchini	17 getrocknete Datteln (entsteint)
2 Auberginen	1 Glas kleine Maiskolben (ca. 125 g Abtropfgewicht)
6 Bund glatte Petersilie	200 g Couscous
1 Bund Minze	150 g Bulgur
1 Bund Koriander	500 g Mehl
1 Zweig Rosmarin	100 g Kichererbsenmehl (oder Weizenmehl Type 550)
1 Zweig Thymian	150 ml Gemüsebrühe
5 Frühlingszwiebeln	1 TL Honig
5 Zwiebeln	Olivenöl
10 Knoblauchzehen	Sonnenblumenöl
1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel	2 EL Milch
1 ½ TL Kreuzkümmelsamen	200 g saure Sahne
¼ TL Koriandersamen	200 g griechischer Joghurt
¼ TL gemahlene Kurkuma	50 g Butter
1 Prise gemahlener Schwarzkümmel	1 Ei
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Würfel Hefe
1 Prise Chilipulver	400 g Lammlachse
1 EL Ras el-Hanout	
2 EL weißer Sesam	
2 TL schwarzer Sesam	

