



The First EGGsperience

Grillkurs im LANDBRENNER

The Evergreen. Since '74.





Das Menü

STARTER

Pinsa vom Big Green Egg

mit Iberico Schinken, Ricotta, Ruccola und Tomatensoße

1 GANG

Gegrilltes Salatherz

garniert mit Magic-Dust Mayo, Ajvarcreme, Panko-Crunch und Parmesan

2 GANG

Sanft gegartes Lachsfilet

mit Kokos Curry und gegrilltem Brokkoli

3 GANG

Das perfekte Steak

mit Thymian Knoblauch Butter

4 GANG

Maishähnchen "Supreme Lable Rouge" vom Egg

mit gegrilltem Gemüse und Salsa Verde

5 GANG

Dessert im Cave-Man Style

mit Mascarpone Creme, Grand Marnier, gegrillten Erdbeeren und Karamell-Crunch



Pinsa vom Big Green Egg mit Iberico Schinken, Rucola, Ricotta und Tomatensoße

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

220°C direktes Grillen

Für 2-4 Personen

Zutaten vorbereiten:

- Die 2 Pinsaböden bereitstellen.
- 150 g Tomatenpesto in eine kleine Schüssel geben.
- 100 g Ricotta in eine weitere kleine Schüssel geben.
- Den Iberico-Schinken in dünnen Scheiben bereitlegen.
- 25 g Rucola waschen und trocknen.
- Die Zitrone in Scheiben oder Viertel schneiden.

Zubereitung:

- Die Pinsaböden auf eine saubere Arbeitsfläche legen.
- Mit einem Löffel das Tomatenpesto gleichmäßig auf beiden Pinsaböden verteilen.
- Den Ricotta in kleinen Klecksen gleichmäßig auf den Böden verteilen.
- Die vorbereiteten Pinsaböden vorsichtig auf den Grillrost des vorgeheizten Big Green Egg legen.
- Die Pinsaböden bei geschlossenem Deckel für etwa 7-10 Minuten grillen, bis der Boden knusprig und der Ricotta leicht gebräunt ist.

Fertigstellung:

- Die gegrillten Pinsaböden vom Grill nehmen und auf ein Schneidebrett legen.
- Den Iberico-Schinken gleichmäßig auf die heißen Pinsaböden legen, sodass er leicht durch die Restwärme erwärmt wird.
- Den frischen Rucola über den Schinken streuen.
- Die Pinsa in Stücke schneiden und mit Zitronenscheiben oder -vierteln garnieren.
- Optional: Ein paar Spritzer Zitronensaft über die fertige Pinsa geben, um die Aromen zu verstärken.





Gegrilltes Salatherz mit Magic Dust Mayonnaise

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

220°C direktes Grillen

Für 2 Personen

Zutaten:

- 1 Romana Salatherzen
- 2 Esslöffel Ajvar
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 1 TL Wildfire Magic Dust
- 6-8 Kapernäpfel
- 4 Esslöffel geröstetes Panko
- 1 TL geräuchertes Paprika-Pulver
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Vorbereitung:

Panko mit Olivenöl und Thymian knusprig ausbacken, anschließend mit einer Prise Salz und Paprika-Pulver würzen. Die Salatherzen halbieren und mit Salz, Zucker und etwas Olivenöl marinieren. Die Mayo mit Magic Dust verrühren. Das Big Green Egg einheizen und für direktes Grillen bei 220°C einregeln.

Zubereitung:

Die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten für ca. 1 Minute stark angrillen. Die gegrillten Salatherzen mit Ajvar und Mayonnaise bestreichen, dann Panko und Parmesan darüber verteilen.

Fertigstellung:

Die Salatherzen auf die Teller verteilen, mit Kapern, etwas Olivenöl und Salz finishen.



Vorbereitung für Gang 2

KOKOS CURRY:

In einem Topf die Currypaste und das Paprikapulver im Öl langsam anrösten. Wenn alles Farbe angenommen hat mit dem Saft ablöschen und mit Kokosmilch auffüllen. Die Soße bei kleiner Flame langsam um die Hälfte einköcheln, anschließend mit Salz abschmecken.

BROKKOLI:

Den Brokkoli in gleichmässige Strunken schneiden und kurz in stark gesalzenem Wasser blanchieren, er sollte noch knackig sein. In einer Pfanne mit Pflanzenöl das Panko goldgelb anbraten, anschließend Sesam und eine Prise Salz zugeben.

FISCH:

Das Filet in 4 Stücke portionieren und mit einer Prise Salz/ Zucker würzen. Die Planken leicht einölen, die Filets darauf setzen und auch die Oberseite vom Fisch ölen. Den Fisch mit Sesam und Limettenabrieb bestreuen.

Zubereitung:

Den Fisch bei 140°C für ca. 12 Minuten garen, er sollte schön glasig sein. Den Brokkoli mit etwas Öl benetzen und sehr heiß direkt angrillen, er sollte schöne Röstaromen annehmen.

Fertigstellung:

Die heiße Soße auf die Teller verteilen, den Lachs.

Sanft gegartes Lachsfilet mit Kokos Curry und gegrilltem Brokkoli

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

140°C indirektes Grillen

Für 2 Personen

Zutaten:

FISCH:

- 240 g Filet vom Lachsfilet
- 1 Zedernholz Planke
- Salz/ Zucker
- Pflanzenöl
- Abrieb von 1 Limette
- 1 TL Sesam

KOKOS CURRY:

- 300 ml Aroy Kokosmilch
- 100 ml Orangen Saft
- 1 EL Currypaste rot
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz

GEGRILLTER BROKKOLI:

- 1 kleiner Brokkoli
- 4 EL geröstetes Panko
- 1 TL schwarzer Sesam
- etwas Pflanzenöl
- Salz





Das perfekte Steak mit Thymian Knoblauch Butter

Vorbereitungszeit: 2,5 Stunden

Zubereitungszeit: 20 Minuten

220°C direktes Grillen

Zutaten:

- 2 Roastbeef Steaks mit je 250- 300 g
- 125 g Butter
- 1 kleines Bund Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- Feines Salz
- Grobes Salz zum finishen
- Wildfire Steak Pfeffer

Vorbereitung:

Die Steaks auf einem mit Folie abgespannten Teller für 2,5 h bei 18°C-24°C temperieren.

Zubereitung:

Das Steak von beiden Seiten mit feinem Salz würzen. Das MiniMax für direktes Grillen vorbereiten. Ein Töpfchen mit der Butter, dem Knoblauch und Thymian in das Egg setzen und die Nußbutter herstellen. Die Steaks von jeder Seite 2 Minuten grillen, anschließend auf dem Brett für 10 Minuten ruhen lassen.

Fertigstellung:

Das Fleisch von jeder Seite 1 Minuten nachgrillen, aufschneiden und mit groben Salz finishen. Die noch warme Butter über das Fleisch verteilen und mit Steak Pfeffer und dem warmen Focaccia servieren.

Vorbereitung für Gang 4

Die Hähnchenkeulen halbieren, etwas mit Öl benetzen und dann großzügig würzen.

Die Kräuter mit dem Knoblauch und der Zitrone mixen, anschließend mit Salz abschmecken. Bis zur Verwendung die Salsa kühl stellen.

Das Gemüse säubern, mit etwas Öl benetzen und würzen.

Zubereitung:

Das Egg für indirektes Grillen bei 200°C vorbereiten und das Gemüse und Fleisch auf Rost und Rosterhöhung (Eggspander Kit) verteilen.

Das Fleisch und Gemüse nach ca. 30 Minuten drehen und für weitere 30 Minuten garen.

Fertigstellung:

Das Fleisch und Gemüse auf eine große Platte verteilen und mit Salsa servieren.



Maishähnchen Supreme Lable Rouge mit gegrilltem Gemüse & Salsa Verde

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

200°C indirektes Grillen

Für 2 Personen

Zutaten:

- 450 g Maishähnchen
- 2 EL Lemon Herb Rub
- Pflanzenöl
- 300 g Drillinge
- Salz
- Pflanzenöl
- 6 Kleine Karotten
- 1/2 Fenchelknolle
- 1/2 Blumenkohl
- 1 Zucchini
- Pflanzenöl
- Salz
- Wildfire Flo's Magic Salt
- 1 Bund glatte Petersilie 80 g
- 1 Bund Koriander 50 g
- 6 EL Olivenöl (ca. 120 g)
- 1 Knoblauchzehe
- Abrieb von 1 Bio Zitrone
- Salz



Vorbereitung für Gang 5

Mascarpone und Quark mischen. Zucker, Salz, Saft und Abrieb der Limette zugeben. Die abgeschmeckte Masse mit einem Rührgerät aufschlagen und bis zur Verwendung kalt stellen.

Die Erdbeeren säubern und mundgerecht schneiden. Mit Zucker, Saft und Abrieb der Limette und Grand Marnier abschmecken und für 5 Minuten ziehen lassen.

Die Bonbons mixen oder fein hacken und bis zur Verwendung in einer luftdichten Box lagern.

Das Egg für das grillen über der Holzkohle (Caveman Style) vorbereiten.

Zubereitung:

Die Erdbeeren in einem Sieb oder Gemüse Korb direkt über der Holzkohle kurz und heiß grillen.

Fertigstellung:

Die Erdbeeren in die Dessert-Gläschen verteilen und obenauf die Mascarpone-Creme geben.

Mit Karamell Staub und Basilikum verfeinern und servieren.





Dessert im Cave-Man Style mit Mascarpone Creme & gegrillten Erdbeeren

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

250°C direktes Grillen

Für 2 Personen

Zutaten:

- 120 g Mascarpone
- 80 g Quark
- 2 TL Zucker
- 1 Limette
- 1 Prise Salz
- Dessert-Gläschen
- 150 g Erdbeeren
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Limette
- 2 EL Grand Marnier
- 6 Basilikumblätter Deko
- Crumble

Are you ready?



The Evergreen. Since '74.

**Keep the fire burning
for generations.**



LANDBRENNER Restaurant

Gut Clarenhof 6 - 50226 Frechen
landbrenner.de - 02234/944766
marketing@flamework.de



Flagship-Store Köln

Kölner Straße 101 - 50859 Köln
flamework-shop.de - 02233/8080255
marketing@flamework.de