

Radio Zeitz Grillparty 2021

Es gibt für euch zum Nachgrillen:

Vorspeise: Gegrillte Zucchini mit Knoblauchmayo

Zwischengang: Avocado-Tomaten Dip

Zum Hauptgang (Steak, Wurst etc...) eurer Wahl: Schwäbischer Kartoffelsalat

Dessert: Gegrillte Ananas mit Vanilleeis

Zutatenliste (Einkaufsliste)

Baguette

2 Zucchini

2 Avocado

2 mittelgroße Tomaten

Zitronensaft

1 Packung Kräuterfrischkäse

100 ml Vollmilch 3,8 %

1 EL Dijon Senf – oder Bautzner ;)

150 ml Sonnenblumenöl

5 EL Olivenöl

3 EL Ajvar

2 Knoblauchzehen

Getrocknete Tomaten (in Öl aus dem Glas)

2 kleine Rosmarinzweige

Salz Cayennepfeffer

1 kg Kartoffeln, festkochende (bspw. Allians oder Annabelle) Kartoffeln

2 Zwiebel(n)

300 ml kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe (bei gekörnter Brühe 2:1 mit Wasser mischen)

4 EL Apfel-Essig

4 EL Sonnenblumenöl

1EL Senf

1 Bund Schnittlauch

Salz, Zucker und Pfeffer

1 reife Ananas
Etwas Olivenöl
Etwas Honig



Zubereitung

Schwäbischer Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln mit Schale bissfest kochen und etwas abkühlen lassen.
Sie sollten für die weitere Verarbeitung noch gut warm sein, aber nicht zu sehr, sonst zerfallen sie beim Schneiden.

Kleiner Tipp: In einem Schnellkochtopf sind die Kartoffeln in knapp 12 Minuten perfekt gegart! Dazu die Kartoffeln mit Dämpfeinsatz und ca. 200 ml Wasser in den Schnellkochtopf geben, verschließen und das Ventil am Deckel auf Stufe 1 stellen. Aufkochen und Hitze so weit reduzieren, dass gerade so kein Dampf über das Ventil entweicht. Diesen Zustand für ca. 12 Minuten halten. Ggf. Hitze weiter reduzieren.

2 Zwiebeln sehr fein würfeln und glasig dünsten.

300 ml kräftige Brühe zu den Zwiebeln geben und aufkochen lassen.

Kartoffeln pellen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Kleiner Tipp: Nimm dazu einen Kartoffelhobel mit mehreren Messern.

Kartoffeln mit der heißen Brühe übergießen, 4 EL Apfel-Essig dazu geben und vorsichtig durcheinander mischen.

Die Kartoffeln schwimmen zu diesem Zeitpunkt noch etwas in überschüssiger Brühe.

Zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

1 Bund Schnittlauch klein schneiden und zum Salat geben.

4 EL Sonnenblumenöl zum Salat geben und nochmals vorsichtig vermengen.

Gegrillte Zucchini mit Knoblauch-Mayonnaise ohne Ei

Zutaten für 4 Personen:

2 Zucchini

Knoblauch-Mayonnaise ohne Ei:

100 ml Vollmilch 3,8 %
1 EL Dijon Senf – oder Bautzner ;)
150 ml Sonnenblumenöl
5 EL Olivenöl
3 EL Ajvar
2 Knoblauchzehen
Getrocknete Tomaten (in Öl aus dem Glas)
2 kleine Rosmarinzwige
Salz Cayennepfeffer

Zucchini in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden (längs) und marinieren

Marinade: 100 ml Tomatenöl (aus dem Glas der getrockneten Tomaten) 2 Knoblauchzehen
2 kleine Rosmarinzwige Salz Pfeffer

Anschließend indirekter Hitze (auf Aluschale) ca. 15 Minuten grillen.

Knoblauch-Mayonnaise ohne Ei:

Milch, Dijon Senf, Sonnenblumenöl, Olivenöl und Ajvar und die klein geschnittenen getrockneten Tomaten in einen hohen Becher geben. Mit einem Stabmixer alles zu einer homogenen Masse mixen. Knoblauchzehen schälen und fein schneiden, zu der fertigen Mayonnaise geben und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Zusammen mit der gegrillten Zucchini genießen.

Avocado-Tomaten Dip

2 Avocado
2 mittelgroße Tomaten
2 Spritzer Zitronensaft
1 Packung Kräuterfrischkäse
Salz, Zucker, Pfeffer

Avocado aus der Haut nehmen und mit einer Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft beträufeln. Tomaten ganz klein würfeln.

Mit der zerdrückten Avocado, dem Frischkäse und den Gewürzen vermischen und eine Stunde ziehen lassen.

Gegrillte Ananasscheiben

1 reife Ananas

Etwas Olivenöl

Etwas Honig

Von der Ananas musst Du nur die Schale und den durchgehenden Strunk in der Mitte entfernen. Grundsätzlich ist es auch egal, ob Du die Ananas nun in Scheiben oder anders geartete Stücke schneidest. Die Ananasscheiben ein wenig mit Olivenöl einpinseln und ab damit auf den Grill. Sie dürfen ruhig ein bisschen Farbe bekommen, das dauert ca. vier bis fünf Minuten. Die Scheiben auf einer großen Platte anrichten und mit Honig beträufeln. Wer seine Gäste besonders lieb hat, serviert dazu noch etwas Vanilleeis. Mit ein paar Minzblättern dekoriert wird es perfekt.

Ananas flambiert

Wenn keine Kinder mitessen, kann der Honig noch mit etwas Rum verfeinert werden. Und wer es gerne feurig mag, der flambiert die Ananas. Es steht Dir dabei natürlich frei, die Ananas auch in größere Stücke zu schneiden. Falls man auf dem Grillrost grillt und nicht auf einer Grillplatte ist das sogar empfehlenswert.