



FREILANDHENDLBRUST in Limetten-Salbei-Marinade

Zubereitung

Für die Marinade den Salbei fein hacken. Von den unbehandelten Limetten die Schalen mit einem Zestenreißer oder sehr scharfen Messer abschneiden und sehr fein schneiden. Beides mit Schlagobers, Sojasauce, Chilisauce sowie Salz und Pfeffer vermengen.

Die Marinade über die Hühnerbrüste gießen und 2 Stunden ziehen lassen. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten schön knusprig braten.

Zutaten für 6 Portionen

6 Freilandhendlbrüste

Für die Limetten-Salbei-Marinade

frischer Salbei
3 unbehandelte Limetten
125 ml Schlagobers
etwas Sojasauce
etwas Chicken-Chili-Sauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für 6 Portionen

6 Debrecziner
12–18 Jakobsmuscheln
(je nach Größe)

flüssige Butter
grobes Meersalz

Spieße

Für den Salat

Vogerlsalat
1 Knoblauchzehe
1 Msp. scharfer Senf
2–3 EL milder Apfelbalsamico
4–6 EL Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

DEBRECZINER-JAKOBSMUSCHEL-SPIESS auf Kernöl-Vogerlsalat

Zubereitung

Für die Salatmarinade die Knoblauchzehe sehr fein hacken und mit Senf sowie Apfelbalsamico sämig rühren. Kernöl einfließen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Debrecziner in Stücke schneiden. Jakobsmuscheln je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Abwechselnd mit den Debreczinern auf Spieße stecken und zart mit flüssiger Butter bestreichen. Nur so lange grillen, dass die Debrecziner zwar heiß, die Jakobsmuscheln aber innen noch saftig und keinesfalls ganz durchgebraten sind.

Währenddessen den gewaschenen Vogerlsalat mit der vorbereiteten Marinade vermischen und auf Tellern anrichten. Die fertig gegrillten Jakobsmuscheln mit grob gemahlenem Meersalz würzen, Spieße auf den Salat setzen und mit knusprigem Weißbrot oder Gebäck auftragen.





Zutaten für 8 Portionen

200 g Blattspinat, ausgedrückt,
blanchiert
50 g rote Zwiebel, gehackt
20 g Parmesan, gerieben
15 g Pignoli, geröstet
Oregano
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
4 Avocados
Zitronensaft

Alufolie

AVOCADO IN DER FOLIE vom Grill

Zubereitung

Den Blattspinat mit Zwiebel, Parmesan und Gewürzen gut abmischen. Die ungeschälten Avocados halbieren und den Kern entfernen. In die Kernöffnung die Spinatmasse einfüllen. Die beiden Hälften zusammenklappen und die Avocado in Alufolie packen.

Auf dem Grill rundherum garen. Mit einem Holzspieß anstechen. Sobald der Spinat innen warm ist, die Avocados auspacken. Die beiden Hälften von der Schale lösen. Zum Schluss salzen und mit Zitronensaft beträufeln.