

Culiomania

15. Juli 2017, Meisberg

menuandmore

Apéro

LE GRAND FIZZ

Pikante Spiessli mit Mango Dip

Grilliertes Fladenbrot

Überraschung

Ananas Gazpacho

Hauptgang

Bistecca alla Fiorentina mit Peperoncino-Oel

Bananen-Currysauce

Grillgemüse

Avocadosalat mit Palmherzen

Dessert

Grillierte Ananas mit rosa Pfeffer

Kokosglacé

Schocko-Chili-Cookies

Getränke

Mineral, Kaffee, Digestifs

Weine nach Lust und Laune

Wodka, Limette, Kräuter & Co.

LE GRAND FIZZ

Zutaten:

- 3,5 cl Grey Goose Vodka
- nach Belieben mit Thomas Henry Elderflower Tonic auffüllen (und wahlweise Holunderblütenstrup für alle, die es süß mögen)
- 3 Limettenschnitze
- einige Pfefferminzblätter
- Eiswürfel

Zubereitung:

Verteilen Sie die Pfefferminzblätter in einem Weinglas und füllen Sie danach das Eis ein. Jetzt den Vodka, den Tonic (und den Holunderblütenstrup) begeben und das Ganze mit den Limettenschnitzen und etwas Minze dekorieren.



49.95

VODKA GREY GOOSE
40%, 70 CL
(10 CL = 7.14)

6.95

THOMAS HENRY ELDERFLOWER TONIC
4 x 20 CL (10 CL = -.87)

Pikante Spiessli mit Mango-Dip

Anstatt am trockenen Holz stecken diese Spiessli an einem frischen Stängel Zitronengras und befeuern ihren Auftritt mit einem scharfen Dip – das macht Eindruck.

Zurück

Ein Rezept von

(<https://fooby.ch/de/rezepte/grillrezepte.html>)

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min

Gesamtzeit: 30 Min

Nährwerte pro Person:

Energie: 177 kcal / 741 kj

Fett: 5g

Kohlenhydrate: 16g

Eiweiss: 12g

x2

Zutaten

Spiessli

1 Pack Délicorn Gehacktes (200 g)

3 EL Paniermehl

1 Ei, verklopft

1 ½ TL Thailand 7-Spice

1 Stängel Zitronengras, äussere Blätter entfernt, Inneres fein gehackt

4 Stängel Zitronengras, längs halbiert

1 EL Erdnussöl

Dip

1 Mango (ca. 250 g), in Stücken

1 roter Chili, entkernt, fein gehackt

½ Limette, nur Saft

1 EL Apfelessig

½ TL Salz

½ Limette zum Garnieren, in Schnitzen

4 rote Chilis zum Garnieren, je längs 4-5 mal eingeschnitten, ca. 15 Min. in Eiswasser gelegt, abgetropft

Lieferung direkt an Deine Tür mit coop@home

- ✓ Lieferung am gleichen Tag
- ✓ Stundengenaue Zustellung

Jetzt Zutaten bestellen

(<https://www.coopathome.ch/de/rezepte/r/9065#products-in-this-recipe?page=Infinity>)

Zubereitung

Spiessli

Gehacktes mit Paniermehl und Ei gut mischen, würzen. Fein gehacktes Zitronengras daruntermischen. Masse in 8 ca. 6 cm lange Würstchen formen, an die Zitronengras-Spiesschen stecken, mit Öl bestreichen. Grillieren: Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: über mittelstarker Glut / auf mittlerer Stufe (ca. 180 Grad) rundum ca. 9 Min.

Grilliertes Fladenbrot mit Kräuteröl

Frisch vom Grill, luftig-leicht und warm. Selbstgemachtes Fladenbrot stiehlt diesen Sommer die Show.

Zurück

Ein Rezept von

(<https://fooby.ch/de/rezepte/grillrezepte.html>)

4 Personen

123 Min

Energie: 592 kcal / 2478 kj

Fett: 36

Kohlenhydrate: 54

Eiweiss: 10

Zutaten

300 g Weismehl

3/4 TL Salz

1/4 Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt

1/4 TL Zucker

180 g Jogurt nature

2 EL Olivenöl

2 EL Wasser

Öl zum Bestreichen

1 dl Olivenöl

1 EL Basilikum, fein geschnitten

1 EL Petersilie, fein geschnitten

1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

1 EL Kerbel, fein geschnitten

Zubereitung

Fladenbrot

Mehl, Salz, Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Jogurt, Öl und Wasser begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf wenig Mehl zu Fladen von je ca. 13 cm Ø auswallen, mit wenig Öl bestreichen. Holzkohle-/ Gas-/ Elektrogrill: Fladenbrote über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) zugedeckt beidseitig je ca. 4 Min. grillieren.

Kräuteröl

Öl und alle restlichen Zutaten verrühren, mit den Fladenbroten servieren.



Ananas-Gazpacho

Peperoni und Gurke mischen in fast jedem Gazpacho mit, Ananas jedoch sorgt in dieser Combo für echtes Sommerfeeling – ein Suppenhit im Glas.

Zurück

Ein Rezept von

(<https://fooby.ch/de/rezepte/grillrezepte.html>)

Für 2 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min

Kühl stellen: ca. 120 Min

Gesamtzeit: 130 Min

Nährwerte pro Person:

Energie: 457 kcal / 1913 kj

Fett: 28g

Kohlenhydrate: 41g

Eiweiss: 4g

Zutaten

- 
- 1/2** gelbe Peperoni, in Stücken
 - 1/4** grüne Peperoni, in Stücken
 - 1/2** Gurke, geschält, halbiert, entkernt, in Stücken
 - 1/4** Knoblauchzehe, gehackt
 - 1/2** Ananas geschält, halbiert, den Strunk entfernt, $\frac{3}{4}$ in Stücken, Rest in Würfeli, beiseite gestellt
 - 50g** Weissbrot ohne Rinde, in Stücken
 - 1/4 dl** Weissweinessig
 - 1/2 dl** Olivenöl
 - 1/2 TL** Salz
 - wenig** Pfeffer
- Fine Food Potato Chips Mix**

Lieferung direkt an Deine Tür mit coop@home

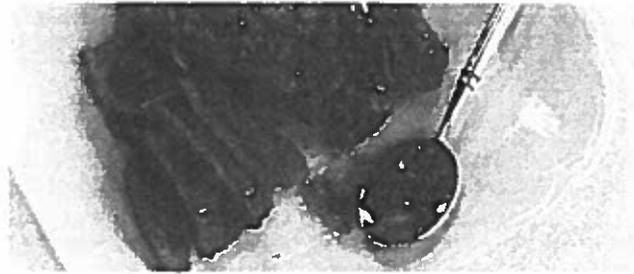
- ✓ Lieferung am gleichen Tag
- ✓ Stundengenaue Zustellung

Jetzt Zutaten bestellen

(<https://www.coopathome.ch/de/rezepte/r/9043#products-in-this-recipe>)

Zubereitung

Peperoni und alle Zutaten bis und mit Olivenöl pürieren, würzen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Durch ein Sieb streichen.



20 MIN.



EINSTEIGER



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI

Bistecca alla fiorentina mit Peperoncino-Öl

EIN ABSOLUTER HIT FÜR FLEISCHLIEBHABER: SAFTIGE T-BONE-STEAKS DIREKT VOM ROST MIT PEPERONCINO-ÖL – ITALIENISCHER KLASSIKER.

Für Personen

ZUTATEN

2 T-Bone-Steaks a ca. 650 g
 0,5 dl Olivenöl
 Pfeffer aus der Mühle
 3 Peperoncini, z. B. rot, gelb, grün
 ca. 1 TL Fleur de sel

Styling: Esther Eg

Fotos: Daniel Assmann

Rezept: Dana Tremblay

x2

Zubereitung

①

Fleisch mit etwas Öl einreiben. Mit Pfeffer würzen. Peperoncini längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Peperoncinstreifen mit restlichem Öl mischen. Mit wenig Fleur de sel abschmecken. Fleisch auf dem Grill bei grosser Hitze auf jeder Seite 4 Minuten grillieren. Fleisch vom Grill nehmen. In Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten stehen lassen. Fleisch auspacken und mit restlichem Fleur de sel bestreuen. Mit Peperoncino-Öl servieren.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 20 Min.



25 MIN.

EINSTEIGER

VEGETARISCH

Avocadosalat mit Palmherzen

DER PIKANTE SALAT MIT AVOCADO UND PALMHERZEN BRINGT SCHNELL UND EINFACH EINEN TOUCH VON SÜDAMERIKA AUF DEN TISCH. PASST ALS BEILAGE ZU GRILLIERTEM.

Für Personen

ZUTATEN

200 g Palmherzen aus der Dose
 10 eingelegte Pimentas oder Chilis, aus dem Delikatessgeschäft
 3 Avocados
 2 TL Limettensaft
 200 g Kopfsalat
 3 EL Mayonnaise
 3 EL ungesüßte Kondensmilch
 2 EL Weissweinessig
 0,5 dl Wasser
 Salz
 Tabasco, nach Belieben

Zubereitung

①

Palmherzen und Pimentas kalt abspülen. Palmherzen in feine Scheiben schneiden. Avocados halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocadohälften nochmals halbieren und mit Limettensaft beträufeln. Kopfsalat auf einer Platte verteilen. Avocados darauflegen, Palmherzen und Pimentas darüberstreuen.

②

Mayonnaise, Kondensmilch, Essig und Wasser zu einer Sauce verrühren. Mit Salz würzen. Salat mit Sauce beträufeln. Nach Belieben etwas Tabasco darüberträufeln.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 25 Min.

Fotos: P. Böhme
 Rezept: Migusto.com



🕒 20 MIN. 🍴 EINSTIEGER 🌿 VEGETARISCH 🚫 GLUTENFREI

Bananen-Currysauce

EINE EXOTISCH FRUCHTIGE SAUCE VOM GRILL UND FÜR GRILLFLEISCH. GARANTIERT
EINE ÜBERRASCHUNG AN DER SOMMER-PARTY.

Für dl

ZUTATEN

1 Banane
100 g Joghurt nature
1 EL milder Curry
10 g Ingwer
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

①

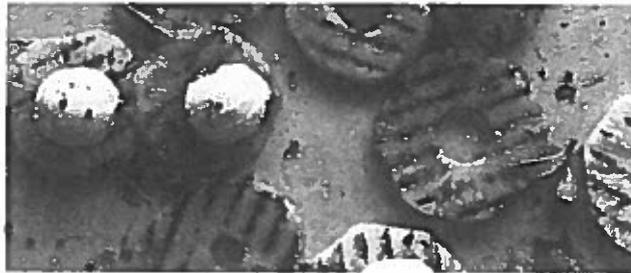
Banane in der Schale auf dem Grill ca. 10 Minuten weich garen, Banane aus der Schale in eine Schüssel drücken. Joghurt und Curry dazugeben. Ingwer an einer feinen Raffel dazureiben. Knoblauch dazupressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Damit sich die Aromen entfalten können, Sauce ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 20 Min.
+ ziehen lassen ca. 1 Std.

Rezept: Daniel Tinembart

Fotos: Daniel Aeschlimann



🕒 25 MIN. 🍴 GEÜBT 🌿 VEGAN 🚫 LAKTOSEFREI 🚫 GLUTENFREI

Grillierte Ananas mit rosa Pfeffer

GRILLIERTE ANANAS LOCKT MIT FRISCHE UND SÜSSE. MIT KOKOSGLACE ODER MASCARPONE EIGNET SIE SICH ALS SCHNELLES DESSERT. NATURE PASST SIE PRIMA ZU FLEISCH VOM GRILL.

Für Personen

ZUTATEN

600 g Ananas, gerüstet gewogen
 3 EL Erdnussöl
 4 Kugeln Kokosglace
 ¼ Bund Pfefferminze
 rosa Pfeffer

Rezept: Anja Steiner

Fotos: Claudia Lins

Zubereitung

①

Ananas quer in Scheiben à ca. 1 cm schneiden. Strunk mit einem runden Ausstecher entfernen. Ananasringe mit Öl bepinseln.

②

Ananas bei mittlerer Hitze in der Grillpfanne oder auf dem Grill beidseitig ca. 8 Minuten grillieren. Glacekugeln auf den Ananasscheiben anrichten. Pfefferminze darüberzupfen. Mit rosa Pfeffer bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 25 Min.

Tipp

Anstelle Kokosglace mit Mascarpone servieren.

Choco-Chili-Cookies

Schokolade, Cashews und Chili sprengen die sonst üblichen Geschmacksnoten eines Desserts. Mit diesem Abschluss wird auch das einfachste Nachtessen zum Knüller.

Zurück

Ein Rezept von

(<https://fooby.ch/de/rezepte/grillrezepte.html>)

Für 28 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min

Backen: ca. 10 Min

Gesamtzeit: 35 Min

Nährwerte pro Stück:

Energie: 113 kcal / 473 kj

Fett: 8g

Kohlenhydrate: 9g

Eiweiss: 2g

Zutaten

150g Butter

75g Zucker

¼ TL Salz

1 Ei

1 EL Kakaopulver

100g dunkle Schokolade, grob gehackt

75g Cashew-Nüsse, grob gehackt, geröstet, ausgekühlt

2 rote Chilis, entkernt, fein gehackt

150g Weissmehl

½ TL Backpulver

wenig Fleur de Sel

Lieferung direkt an Deine Tür mit coop@home

- ✓ Lieferung am gleichen Tag
- ✓ Stundengenaue Zustellung

Jetzt Zutaten bestellen

(<https://www.coopathome.ch/de/rezepte/r/7977#products-in-this-recipe?page=Infinity>)

Zubereitung

Cookies

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz darunter rühren. Ei begeben, weiter rühren, bis die Masse heller ist. Kakaopulver begeben, kurz weiter rühren. Schokolade, Nüsse und Chilis begeben, darunter mischen. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen. Je 1/2 EL Teigmasse mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben. Mit einem nassen Löffelrücken die Cookies etwas flach drücken.

Backen: ca. 10 Min. pro Blech in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Die Cookies sollten nach dem Backen noch feucht sein. Herausnehmen, mit wenig Fleur de Sel bestreuen, auf einem Gitter auskühlen.