www.besserbissen.de

Fusion-Grill-Buffet

Für jeweils 8 Personen

1. Chicken Tandoori-Style

8 Drum-Sticks (Hühnchen-Unterkeulen)

Für den Rub aus getrockneten Gewürzen:

4 TL	Garam Masala
1 TL	Kurkuma
2 TL	Koriander Samen
1/2 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Chilipulver
1 TL	Senfpulver
2 TL	Zucker
2 TL	Salz

Die Hühnchenteile zusammen mit den Gewürzen in einen Plastikbeutel geben, die Öffnung mit der Hand verschließen und alles gut durchschütteln. So erhalten alle Stücke eine gleichmäßige Gewürzschicht.
Die Hühnchenteile auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 20 min. grillen, bis sie rundherum gebräunt sind.

Eine **Joghurt-Sauce** aus folgenden Zutaten herstellen:

1	Knoblauchzehe - geschält und fein gerieben
1 cm	Ingwer - geschält und fein gerieben
1	Limette - Saft und etwas Abrieb
100 g	Joghurt

Mit Salz, Zucker und Chili abschmecken und das Hühnchenfleisch mit dem Joghurt rundherum mit einem Pinsel bestreichen. Weitere 20 min bei indirekter Hitze auf dem Grill oder bei 120 °C im Backofen fertig stellen.

www.besserbissen.de

Fusion-Grill-Buffet

2. Spareribs 5-Spice

2 Stränge Kotelett-Rippchen

Für den Rub aus getrockneten Gewürzen:

3 TL	Zucker
4 TL	Salz
1 TL	5-Spice
2 TL	Zitronengras - gemahlen
1 TL	Ingwer - gemahlen
1 TL	Chili

Für den Sud im Schnellkochtopf:

300 ml	Ananas-Saft
50 ml	Reis-Essig

Mit Soja-Sauce abschmecken.

Die Rippchen dünn mit den Gewürzen bestreuen und in einem Dampfeinsatz im Schnellkochtopf 20 min. garen. Den Topf abkühlen lassen, bis der Druck abgebaut ist.

Für die Sauce „Teriyaki-Style“

In einem Topf

4 EL	Honig
2	Knoblauchzehen - geschält und grob gewürfelt
1	Zwiebel - geschält und grob gewürfelt
2 EL	Tomatenmark
4 EL	Soja-Sauce

bei milder Hitze karamellisieren.

Etwa 200 ml des Kochsuds zufügen und dickflüssig einkochen. Mit einem Mixstab glatt mixen, mit Soja-Sauce abschmecken.

Die Rippchen mit der Sauce bestreichen und bei indirekter, mittlerer Hitze auf dem Grill glasieren. Den Vorgang 2-3x wiederholen.

Mit Schnittlauch-Röllchen bestreuen und servieren.

www.besserbissen.de

Fusion-Grill-Buffet

3. Schweinefilet mit Paprika-Vinaigrette

1 Schweinefilet von Sehnen befreit.

Das Schweinefilet eine Stunde vorher rundherum salzen und auf dem sehr heißen Grill kurz von allen Seiten anbraten.
Bei ca. 80 °C indirekter Hitze (oder im Backofen) bis zu einer Kerntemperatur von 60-65 °C fertig garen.

Für die Vinaigrette:

2 EL	Honig
50 ml	Weißwein-Essig
100 ml	Rapsöl
1 EL	Senf

Mit Soja-Sauce und Chili abschmecken

Folgende Zutaten vorbereiten und mit der Vinaigrette In einer Schale vermischen:

4	Paprika ohne Haut aus dem Glas in feine Würfel geschnitten (5 x 5 mm).
1	Chili fein geschnitten
1	rote Zwiebel - sehr fein gewürfelt
1/2	Bund Petersilie - mit Stängel fein geschnitten
1 EL	Sesamkörner

Das Filet in Tranchen schneiden und mit etwas Vinaigrette garnieren. Die restliche Sauce in einem Schälchen servieren.

www.besserbissen.de

Fusion-Grill-Buffet

4. Auberginen-Joghurt

Die Aubergine mit einer Gabel mehrfach einstechen und auf dem Grill bei hoher Hitze ca. 40 min grillen, bis das Fruchtfleisch durch und durch weich ist. Die Schale darf ruhig ein bisschen verbrennen. Das gibt Geschmack!
Die Aubergine halbieren und das Innere herauskratzen.
Die Schale entfernen und das Innere grob zerhacken.
Mit 300 g Joghurt mischen und mit Salz, Limettensaft und Zucker abschmecken.
Der Dipp kann auch mit dem Tandoori-Rub abgeschmeckt werden.

5. Gurken-Joghurt Raita

Die Gurke schälen und mit einer groben Reibe raspeln. In einem Sieb oder Tuch ausdrücken und mit 200 g Joghurt mischen.

Mit Limetten-Saft, Salz, Zucker, Chili und fein geschnittenen Minz-Blättern abschmecken.

6. Kokos-Curry mit Erbsen und Erdnüssen

In einer Pfanne in etwas Butterschmalz anrösten:

1 EL	Senfkörner
1 EL	Koriandersamen
2 EL	Curry-Pulver
4	Zwiebeln - geschält und fein gewürfelt
4	Knoblauchzehen - geschält und fein gewürfelt
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Kreuzkümmel

Mit 500 ml Kokosmilch ablöschen und sämig einkochen.

Grüne Erbsen (TK) und eine Dose Kichererbsen (abgegossen) zufügen und ca. 5-10 min. köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Chili abschmecken.

Zum Schluss die grob gehackten Erdnüsse dazu geben und mit Petersilie garnieren.

www.besserbissen.de

Fusion-Grill-Buffet

7. Mango-Glasnudel-Salat

In einer Schale folgende Zutaten vermischen:

1	Mango	geschält, das Fruchtfleisch entlang des Kerns abgeschnitten und fein gewürfelt (alternativ mit einem Sparschäler „Mango-Nudeln“ bis zum Kern herunter schneiden)
1	Chili	entkernt und sehr fein gewürfelt
4 EL	Cashew-Kerne	grob gehackt
100 ml	Rapsöl	
1 TL	Senf	

Alles gut vermischen und mit Salz und Limettensaft kräftig abschmecken.

100 g Glasnudeln in eine Schale geben. Mit kochendem Salzwasser übergießen. 10 min quellen lassen und dann abgießen.
Die Nudeln etwas zerkleinern und in die Schale mit der Sauce geben. Gut vermischen und mit Petersilie und Cashew-Kernen garnieren. Dazu passen (auch optisch) ein paar Kleckse Joghurt.

8. Gegrillte Tomaten und grüner Mini-Spargel

8 Cherry-Tomaten	halbieren und die Schnittfläche mit etwas Salz und Zucker bestreuen.
16 Stangen kl., grüner Spargel	von den trockenen Enden befreit und mit Salz und Zucker gewürzt.

Die Tomaten auf der Schnittfläche auf dem Grill bei höchster Hitze und gut vorgeheiztem Rost kurz anrösten. Umdrehen und nochmal etwas garen. Dabei die Hitze reduzieren.
Den Spargel bei höchster Hitze anrösten. Ich gare ihn im Dampfgarer bei 100 °C etwa 5 min. vor.
Mit einem Salat-Dressing nach Wahl würzen und servieren.

www.besserbissen.de

Fusion-Grill-Buffet

9. Dessert: Rhabarber / Erdbeere / Schoko-Mousse / Crumble

Rhabarber-Kompott

4 EL Honig karamellisieren und mit 100 ml Ananassaft und 100 ml Weißwein ablöschen. Dickflüssig einkochen lassen und mit etwas Ghee (braune Butter) abbinden.

Rhabarber schälen, fein würfeln und in die Sauce geben. Etwa 5 min köcheln lassen, die Stücke sollten nicht verkochen.

Erdbeer-Sauce

12 Erdbeeren in Scheiben schneiden und diese beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Puderzucker abschmecken.

Schoko-Mousse

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
In einem Topf 100 ml Sahne mit 1 TL Vanillezucker und einer Prise Salz aufkochen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren.

250 g gehackte, weiße Schokolade in der Sahne auflösen.

300 ml geschlagene Sahne unterheben, die Masse in eine Spritzbeutel füllen und 2 Stunden kalt stellen.

Crumble

25 g	kalte Butter
25 g	ganze Mandeln
25 g	Toastbrot - grob zerkleinert
25 g	Zucker

Alles zusammen in einen Blitzhacker geben und hacken, bis die Masse fein genug ist und sich verbunden hat.
Auf ein Backblech mit Backpapier bröseln und bei 160 °C Umluft ca. 15 min backen. Bis zum Servieren auskühlen lassen.