

IHRE GRILLMEISTER



TRAVEL CHARME

★★★★S

Ostseehotel

Kühlungsborn / Ostsee



Travel Charme Kühlungsborn GmbH
Zur Seebrücke 1 | 18225 Ostseebad Kühlungsborn
Telefon: +49 38293 / 415-0 | E-Mail: ostseehotel@travelcharme.com
www.travelcharme.com

HOLZKOHLEGRILL



GEGRILLTES DORSCHFILET

mit Violetten Kartoffeln, Paprika, Bananenblatt und Zitronen-Chutney



GEGRILLTER CAESARSALAT

mit Kirschtomaten, Secreto vom Eichelschwein und Rinder-Bavette

GEGRILLTES DORSCHFILET

ZUTATEN

- 🔥 Dorschfilet
- 🔥 Violette Kartoffeln
- 🔥 Paprika
- 🔥 Bananenblätter
- 🔥 4 Zitronen
- 🔥 Apfel
- 🔥 Orange
- 🔥 1 Limette
- 🔥 1 Bund Petersilie

GEWÜRZE

- 🔥 Salz
- 🔥 Currypulver
- 🔥 Zucker

ZUBEREITUNG

- 🔥 Dorsch filetieren, Gräten ziehen und auf die gewünschte Größe portionieren
- 🔥 Violette Kartoffeln putzen, vierteln und im Salzwasser mit einer angedrückten, geschälte Knoblauchzehe kochen
- 🔥 Paprika putzen, entkernen und in gewünschte Größe portionieren
- 🔥 Eine Limette, zwei Zitronen, und eine Orange gründlich waschen (am besten heiß abspülen). Dann die Schale über eine feine Reibe reiben und anschließend in Stücke schneiden (Enden der Früchte wegschneiden), alles in einen Topf geben.
- 🔥 Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, fein reiben und in den Topf geben.
- 🔥 Mit Salz, Currypulver und Zucker würzen und mit dem Essig aufgießen. Nun für ca. 1,5 Stunden bei geringer Hitze leicht köcheln lassen und öfter umrühren.
- 🔥 Zwei Zitronen schälen, filetieren
- 🔥 Petersilie waschen, zupfen und fein runterschneiden
- 🔥 Etwas geriebenen Meerrettich, die geschnittene Petersilie und die Zitronenfilets unter die abgekühlte Masse heben
- 🔥 Grill vorheizen und das Bananenblatt auf den Grillrost legen
- 🔥 Dorsch, Violette Kartoffeln und Paprika auf das Bananenblatt legen und grillen
- 🔥 Mit etwas Salz würzen
- 🔥 Anschließend mit dem Zitronen-Chutney beträufeln

GEGRILLTER CEASARSALAT

ZUTATEN

- 🔥 125 g Mayonnaise
- 🔥 75 ml Olivenöl
- 🔥 2 TL Zitronen- oder Limettensaft
- 🔥 1 TL Worcestersauce
- 🔥 1 TL scharfer Senf
- 🔥 1/4 Knoblauchzehe
- 🔥 6 Sardellenfilets (in Öl)
- 🔥 1 EL Öl (von den eingelegten Sardellen)
- 🔥 30 g frisch geriebener Parmesan

GEWÜRZE

- 🔥 Salz

ZUBEREITUNG

- 🔥 Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
- 🔥 Alle Zutaten mit 3 EL Wasser in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 🔥 Römersalat putzen, vierteln (Strunk dran lassen), grillen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 🔥 Gegrillten Römersalat mit dem Caesar vermengen und halbierte Kirschtomaten hinzugeben.
- 🔥 Rinder-Bavette und Secreto mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch marinieren
- 🔥 Rinder-Bavette und Secreto mit Salz und Pfeffer würzen und grillen
- 🔥 Rinder-Bavette und Secreto tranchieren
- 🔥 Römersalat anrichten und Rinder-Bavette und Secreto mit auf dem gewünschtem Teller oder Schale anrichten

