

Rezepte



Grillen mit Honig 2022



Gratinierter Ziegenfrischkäse

Scheiben vom Ziegenfrischkäse (Anzahl nach Größe der Rolle)

Honig

Brot oder Toast

Blattsalat

Salatdressing (s.u.)

Den Ziegenkäse in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf eine dünne Scheibe Brot legen oder bröseln. Mit gehacktem Rosmarin und etwa einem Ei Honig beträufeln und dann indirekt im Grill oder im Backofen bei ca. 220°C auf Backpapier oder Grillfolie gratinieren, bis er glänzt.

Das Brot mit dem Käse auf ein Salatbett geben und nach Belieben mit weiterem Honig beträufeln.

Wer es besonders knusprig mag, kann das Brot auch vorher noch zusätzlich tosten.



Glasierter Lachs von der Planke



Tranchen vom Lachsfilet

1	EL	Olivenöl
1	EL	Sojasauce
½ + 1	TL	Senf
1	TL	Limettensaft
1-2	TL	Honig

Öl, Saft, ½ TL Senf und die Sojasauce verrühren und den Lachs ca. 30 Minuten marinieren.

In der Zeit eine Holzplanke wässern, dann die Oberseite abtupfen.

Lachs abtropfen lassen und auf die Planke legen. Bei ~200°C 10 Minuten Grillen. Dabei Deckel geschlossen halten.

Rest der Marinade mit restlichem Senf und Honig mischen und auf die Lachsstücke pinseln.

Nochmal 5-6 Minuten grillen.



Johannisbeerketchup

ergibt 6 Flaschen á 150ml

1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1-2	EL	Öl
60	ml	Apfelessig
80	g	Honig
100	ml	Johannisbeersaft oder -nektar
50	g	Johannisbeergelee
1	Do	Pizzatomaten
1/2	Tu	Tomatenmark
1	TL	Salz
1/4	TL	Piment
1/4	TL	Pfeffer
1	TL	süßes Paprika

Salz und Gewürze fein mahlen.

Zwiebeln und Knobi schälen und grob zerteilen. Mit Öl im Zaubertopf hacken und danach 5 Minuten bei 120°C anschwitzen. Mit dem Saft ablöschen.

Die übrigen Zutaten dazugeben und 20 Minuten bei 100°C schmurgen lassen.

Nochmal aufmixen und abschmecken.



Whisky BBQ Sauce

ergibt 6 Flaschen á 150ml

¼	TL	Zimt
½	TL	Piment
1	TL	Zwiebelgranulat
¼	TL	Chiliflocken
1,5	TL	Salz
1	Msp	Ingwer
1	Msp	Vanille
½	TL	Senfkörner
2	TL	Paprika, süß
60	ml	Apfelessig
250	g	Honig
750	ml	einfacher Tomatenketchup
1	TL	liquid Smoke
1	TL	Worchestersauce
80	ml	Whisky

Die Gewürze in einer Mühle fein mahlen. Mit den flüssigen Zutaten erhitzen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Den Whisky zum Schluss zugeben. Heiß abfüllen und verschließen.



Honey Mustard Sauce

ergibt 5 Flaschen á 150ml

1	TL	Knoblauchgranulat
1	TL	Zwiebelgranulat
1	TL	Pfefferkörner
1	Msp	Chili
1	TL	Backkakao
250	g	Honig
350	g	Senf, mittelscharf
60	ml	Apfelsaft

Die Gewürze in einer Mühle fein mahlen (ohne den Kakao!). Mit den übrigen Zutaten erhitzen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Das Verhältnis Senf/Honig nach Geschmack einstellen.

Heiß abfüllen und verschließen.



Die Saucen halten im Kühlschrank ca. 4 Wochen. Man kann sie aber auch nach dem Abfüllen in einem 85-90°C Wasserbad 30-40 Minuten einkochen. Dann halten sie mindestens 6 Monate ungekühlt.



BBQ Ribs

Schweinerippchen am Stück

BBQ Rub nach Wahl

Öl

Apfelsaft

BBQ Sauce (s.o.)

Honig

Apfelessig

Räucherchips

Holzchips mindestens 30 Minuten wässern, dann in eine Räucherbox oder ein Folienpäckchen geben.

Die Rippchen abtupfen und von der Silberhaut befreien.

Mit einem Rub rundherum einreiben und dünn mit Öl besprühen.

Den Grill auf indirekte Hitze, ca. 130°C Deckeltemperatur vorheizen.

Rippchen nebeneinander oder in einem Halter in die indirekte Zone legen und die Räucherbox auf die direkte Hitze. Ca. 2 Stunden warm räuchern. Deckel möglichst geschlossen halten, damit der Rauch nicht entweicht.

Jetzt die Ribs in eine feuerfeste Schale auf ein Gitter legen und unter dem Gitter einige Millimeter Apfelsaft angießen. Mit Alufolie verschließen und wieder zurück auf die indirekte Hitze setzen. Weitere 2 Stunden dämpfen.

½ Tasse BBQ Sauce mit ca. 2 EL Honig, 1 EL Essig und ggf. etwas Apfelsaft zu einer Glasur vermischen.

Die Schale vom Feuer nehmen und den Grill für mittlere direkte Hitze vorheizen.

Die Ribs aus der Schale nehmen und auf den Rost legen. Mit der Mixtur bepinseln und grillen, bis die Glasur zähflüssig wird.



Lackierte Drumsticks

Hähnchenunterkeulen

Rub, gerne scharf

Honig

BBQ Sauce

Sojasauce

Apfelsaft

Die Hähnchenkeulen abtupfen, mit Rub einreiben und dünn mit Öl einpinseln. In eine Tüte geben und bis zum Grillen kühl stellen.

Aus BBQ Sauce, Sojasauce Honig und ggf. etwas Apfelsaft eine Glasur rühren.

Die Keulen bei mittlerer, direkter Hitze grillen. Sobald sie Farbe angenommen haben, immer wieder dünn mit der Glasur bepinseln.



Honig Senf Dressing

ergibt 6 Flaschen á 150ml

70 g Balsamico bianco oder dunkelbraun
35 g Wasser
45 g körniger Senfkörner
250 g Honig
130 g Rapsöl
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten aufmixen und in eine Flasche abfüllen.



Gegrillte Ananas mit Honigquark



eine reife Ananas

Honig

Salz

250 g Quark

150 ml Schlagsahne

100 g Honig

1 Biozitrone

Die Ananas schälen, in Spalten schneiden und den Strunk heraus trennen.

Die Zitrone erst waschen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Sahne schlagen.

Den Quark mit der Zitronenschale und mit Honig nach Geschmack verrühren. Die geschlagene Sahne unterziehen. Mit Zitronensaft und noch mehr Honig abschmecken.

Die Ananas direkt bei mittlerer Hitze grillen. Wenn sie anfängt, Farbe zu bekommen, dünn mit Honig einpinseln.

Unmittelbar vor dem Servieren leicht salzen.

Mit dem Quark anrichten.



Gegrillte Bananen



Reife Bananen
Honig
Vanilleeis

Die Bananen mit Schale bei leichter bis mittlerer Hitze auf den Grill geben. Solange grillen, bis die Schale rundherum dunkelbraun bis schwarz angelaufen ist (nicht verbrannt!). Den Honig in eine Tasse oder ein Kännchen geben und am Rand auf den Grill oder auf den Deckel setzen, damit der Honig flüssig wird. Die Schale der Bananen längs oben aufschneiden und den flüssigen Honig hineingießen. Mit dem Eis servieren.



Nicht mit Honig, aber trotzdem lecker:

Präsidentenbaguette

Heißt angeblich so, weil dies das Baguette sein soll, mit dem der Élysée Palast beliefert wird.
Mit ganz liebem Dank an Lutz Geissler von www.ploetzblog.de

290 g Weizenmehl 550
70 g Weizenmehl 1050
240 g Wasser
2 g Frischhefe
7 g Salz
2 g Zucker oder Honig

Alle Zutaten von Hand homogen vermengen.

60 Minuten Teigruhe bei 24°C, dabei alle 20 Minuten falten (s.u.),

48 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank.

3 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen (vorformen).

15 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.

Die Baguettes formen und 30 Minuten bei ca. 24°C in Bäckerleinen gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 25 Minuten backen. Am Besten auf einem Backstein oder Lochblech.

**Falten* geht so: den Teig auf die Arbeitsplatte kippen und rundum bemehlen. Dann das komplette Teigstück mit den Händen vorsichtig zu einer dicken, viereckigen Platte dehnen. Von rechts und links falten, dass er dreilagig ist.

Dann das ganze Paket um 90° drehen, und wieder falten. Dann 20 min ruhen lassen.

Guckst Du hier: <https://youtu.be/NgluEkfAp5w>



Aioli aus Majonnaise

2 Eigelb (zimmerwarm)

½ TL Senf

1 TL Weißweinessig

100-150 ml Öl (zimmerwarm, geschmacksneutral, z.B. Sonne oder Maiskeim oder Distel)

2 Ei Olivenöl

1-... Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Eigelb, Senf und Essig in einen Rührbecher aus Plastik geben und mit dem Handrührgerät auf Stufe 1 verrühren. Weiterrühren, dabei das Öl in einem dünnen Strahl dazu laufen lassen. Je mehr Öl, desto fester und heller wird die Majonnaise. Dann auch das Olivenöl einrühren.

Gepressten Knoblauch nach Belieben zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Wer mag, kann beim Abschmecken auch einen Hauch Vanille oder Chilli oder Piment zugeben.

Aioli ohne Ei

50 ml Milch (zimmerwarm)

100 ml Öl (zimmerwarm, geschmacksneutral, z.B. Sonne oder Maiskeim oder Distel)

2 Ei Olivenöl

1-... Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Milch, Öl, Olivenöl, geschälte Knoblauchzehen und ½ TL Salz in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab auf den Boden des Bechers stellen, einschalten und dann langsam nach oben ziehen. Fertig.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Wer mag, kann beim Abschmecken auch einen Hauch Vanille oder Chilli oder Piment zugeben.

