





### **Smoked Salmon vom Zedernholz mit gegrillter Ananas dazu cremiger Grillreis**

2 Zedernholzbretter über Nacht in Wasser legen; beschweren!

1-2 Dosen DelMonte Ananasscheiben im Saft abtropfen, Saft dabei auffangen

1 Limette abreiben, vermengen mit

3 EL Ananassaft (Dose)

1 EL Ahornsirup

1 TL gerieb. Ingwer

1 EL Sesamöl

1 TL weißer Sesam

Salz, Pfeffer

1 Lachsseite ohne Haut

Damit

einpinseln und auf das gewässerte Zedernholz legen.

Indirekt bei niedriger bis mittlerer Hitze grillen,

dabei immer wieder einpinseln

Ananasscheiben über der direkten Hitze von beiden Seiten angrillen, dann indirekt über dem Fisch ziehen lassen.

Für den cremigen Grillreis

400g Müllers Mühle Basmati Reis mit

0,8l Gemüsefond und

400ml Soya Culinary auf dem Grill direkt angaren bis er kocht, dann indirekt ziehen lassen!

1 Bund Frühlingszwiebel fein in Ringe schneiden

1 Bd. Petersilie fein hacken und mit den Zwiebeln unterheben!



## **Lammkarree mit Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse mit Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln**

Für die Kräuterkruste:

100-150g püriertes Toastbrot

80g weiche Butter

2-3 EL Olivenöl (evtl. auch mehr)

Eine Handvoll Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin, Salbei, Olivenkraut,  
Oregano)

1 Knoblauchzehe, geschält

Kräuter mit Knoblauch und dem Öl pürieren, weiche Butter mit einem Handrührgerät anschlagen, Kräuterpaste sowie Toastbrot untermengen, würzen mit Salz und Pfeffer. In einen Gefrierbeutel füllen, plattieren und für einige Stunden in den Kühlschrank legen.

4 Stück Lammkarree                    parieren, scharf angrillen und leicht abkühlen lassen.  
Kräuterkruste zurecht schneiden und auf das Fleisch legen, indirekt auf Kerntemperatur 58-60°C bringen!

### **Für das Gemüse**

2 Zucchini

Je 1 rote und gelbe Paprika

4 Riesenchampignons            in mundgerechte Stücke schneiden.

1 Zwiebel

1 Fenchel                            ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. In  
Olivenöl                            zuerst Zwiebel und Fenchel anbraten, dann restliches  
Gemüse sowie

Rosmarin / Thymian            hinzufügen und bissfest grillen.

1 Dose DelMonte Kirschtomaten untermengen und würzen mit Salz, Pfeffer.

Frische Kräuter                    fein hacken und unterheben!

### **Für die Rosmarinkartoffeln**

1kg Drillinge                        mit

Olivenöl                            und

Rosmarin                            und

Grobem Meersalz                    in einen ungelochten Garbehälter geben und indirekt grillen



## **Peaches Supreme**

2 Dosen DelMonte Pfirsich im Saft	abtropfen lassen. Die Rundung leicht begradigen, damit der Pfirsich einen besseren Stand hat.
5 Eiweiß	mit
1 Pr. Salz	
90-120g Zucker	steif schlagen. Jeweils eine Kugel
Eis nach Wahl	in den „Bauch“ der Pfirsichhälfte geben. Eischnee in einen Dressierbeutel füllen und das Eis damit einhüllen. Indirekt einige Minuten bei hoher Hitze grillen!

**Noch smarter:** Lust auf einen kalziumreichen Dip dazu? Nichts einfacher als das: 200 Gramm fettarmen Joghurt (1,5 % Fett) mit 1 EL Kokosraspeln und 1 TL Kokosblütenzucker verrühren und dazu servieren.