

Fingerfood vom Grill

Rezepte für 4 Personen

Ziegenkäse mit Tomate und gegrillter Zucchini

Zutaten:

6 g grüne Zucchini	20 g halbgetrocknete Tomaten
8 g mildes Olivenöl	60 g Ziegenkäse (45% Fett i. Tr.)
Prise Jodsalz & schwarzer Pfeffer	

Zubereitung:

Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Auf einer vorgeheizten Grillpfanne mit etwas Olivenöl grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchinischeiben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eingelegte Tomaten und Ziegenkäse in mundgerechte Stücke zurechtschneiden. Die Zucchinischeiben auf einem Arbeitsblatt auslegen, mit eingelegter Tomate und Ziegenkäse belegen und einrollen. Die Zucchinirolle mit einem Bambusspieß zusammenhalten.

Gegrillte Aubergine mit Käsehobel und eingelegter Tomate

Zutaten:

80 g Auberginen	80 g Apfel, Golden Delicious
Prise grobes Meersalz	Saft einer Zitrone
20 g halbgetrocknete Tomaten	12 g mildes Olivenöl

8 g Grana Padano (32% Fett i. Tr.)

Zubereitung:

Auberginen waschen, in Scheiben schneiden und salzen. Eingelegte Tomaten zurechtschneiden. Äpfel waschen, in Spalten schneiden, entkernen, in Zitronensaft wenden und kurz grillen.

Die Auberginenscheiben in Olivenöl braten und auf Küchenpapier umsetzen. Anschließend jede Auberginenscheibe mit eingelegter Tomate belegen, einschlagen und auf eine Apfelspalte setzen. Den Grana Padano mit einem Sparschäler längs hobeln und auf den Käse auf die Auberginenscheibe legen. Aubergine, Apfel und Grana Padano mit einem Bambusspieß fixieren.

Speckbanane

Zutaten:

120 ml Sojasauce

12 g gelbe Curry-Paste

40 g Erdnussbutter

20 ml Birnenessig

320 g halbreife Bananen

60 g Bacon-Frühstücksspeck

120 g rote Zwiebeln

12 g Rapsöl

Spritzer Rotwein

Zubereitung:

Sojasauce, Currypaste, Erdnussbutter und Birnenessig zu einer Marinade verrühren. Bananen schälen und in der Marinade einige Minuten einlegen. Baconscheiben dicht aneinanderlegen, die Bananen daraufsetzen und fest einrollen. Zwiebeln schälen und in Fächer schneiden. Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen und mit Rotwein und der restlichen Marinade ablöschen. Die Zwiebeln leicht einkochen. Die Speckbananen indirekt kross grillen.