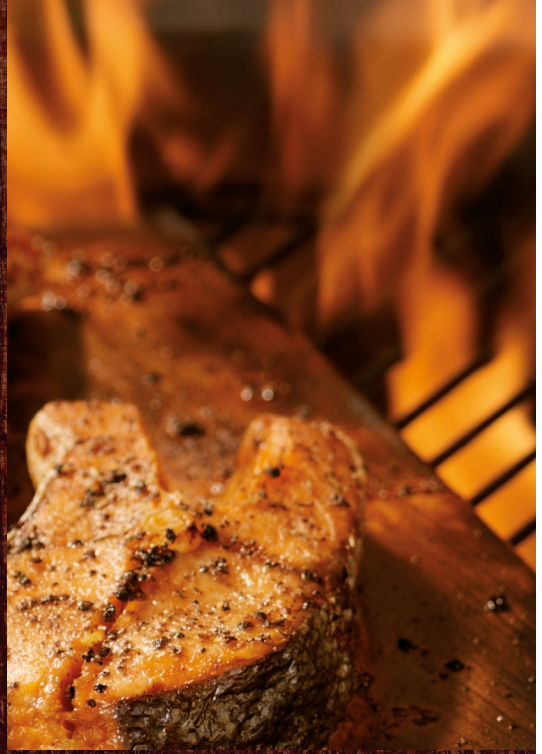
# REZEPTE PLANK GRILLING

# SO GUT SCHMECKT HOLZ



# Plank Cooking

Holz ist ein vielseitiges Naturelement mit einzigartigen Eigenschaften und zahlreichen Anwendungsbereichen. Aus Holz kann jedoch auch Schmackhaftes entstehen. Wir laden Sie dazu ein, den beliebten Rohstoff einmal auf eine andere Art kennenzulernen. Wir wünschen Ihnen zahlreiche kulinarische Momente und weiterhin viel Freude am Holz.

## PLANK COOKING

Plank Cooking ist die traditionelle Zubereitungsart von Fisch-Speisen der Urbevölkerung der Nordwest-Pazifikküste. Sie wurde von Spitzenköchen wieder entdeckt und findet in der modernen Küche immer mehr Anhänger. Fisch, Fleisch sowie Gemüse werden direkt auf dem Holz zubereitet und erhalten dadurch eine unverkennbare Geschmacksnote. Die Inhaltsstoffe und Essenzen der jeweiligen Holzart verleihen dem Grillgut das genussvolle und rauchige Aroma:

## WESTERN RED CEDAR
## WESTERN RED ALDER
## PACIFIC COAST MAPLE

Je nach Temperatur ergibt sich eher ein feines süssliches oder bei grosser Hitze ein stärker rauchiges Aroma. Dank gleichmässig schonender Temperatur-Übertragung auf Holz bleibt das Grillgut geschmackvoll saftig.

# Gegrillte Nacho Chips

## ZUTATEN

- 1 Packung Nacho Chips (nature)
- 1 Peperoni
- ½ Peperoncini
- 1 Zwiebel
- 4-5 Oliven (entkernt)
- 100 g Speckwürfel
- Reibkäse

## ZUBEREITUNG

**1** Peperoni/Peperoncini, Zwiebelringe und Speckwürfel in Olivenöl anbraten, in Schüssel geben, Oliven gehackt (evtl. zus. Rind/Poulet) dazugeben, mischen, würzen mit Salz und Pfeffer.

**2** Grill vorheizen, Grillbrett leicht anrösten, abkühlen lassen, 1 Lage Chips auf Grillbrett geben, Mischung darauf verteilen, Käse darauf streuen, nochmals 1 Lage Chips, Mischung und Käse oben drauf geben.

**3** Auf Grill legen, Deckel schliessen und ca. 12-15 Minuten grillieren. Auf brandsicherer Unterlage auf Tisch servieren z.B: zum Apéro. Kann mit scharfer Sauce, Guacamole oder Crème fraîche kombiniert werden.

**TIPP!**
Zusätzlich zu den Speckwürfeln noch ein wenig Rindsfilet-/Poulet-Würfel dazugeben.

20 min

# STEAK HOUSE NACHOS

# CEDAR PLANKED SALMON (MIT WHISKY/ MAPLE-GLAZE)

# Gegrillter Lachs mit Whisky/Ahorn-Sirup-Glasur

## ZUTATEN

- Lachs-Steaks (frisch vom Fischladen)
- Ahorn-Sirup
- Whisky (Jack Daniel's)
- 1 Zitrone und/oder Orange
- Butter

## ZUBEREITUNG

**1** Lachs würzen mit Salz, wenig Zucker und Pfeffer, mit Zitronensaft leicht beträufeln. Grillbrett leicht anrösten, Lachs-Steaks darauf verteilen, wenig Zesten von Zitrone und/oder Orange darauf verteilen.

**2** Grillieren bei geschlossenem Deckel während ca. 12-15 Minuten. Währenddessen 2/3 Ahorn-Sirup und 1/3 Whisky mischen, in der Pfanne erwärmen, eine Flocke Butter dazugeben und reduzieren bis mitteldicke Glasur entsteht.

**3** Lachs nach dem Grillieren mit Grillbrett auf brandsicherer Unterlage auf Tisch servieren, von der Whisky/Maple-Glaze auf Lachs träufeln.

**TIPP!**
Maple-Glaze direkt auf dem Grillbrett auf den Lachs träufeln.

25 min

# Gegrillte pikante Poulet-Flügel/-Schenkel

## ZUTATEN

- Poulet-Flügel oder Schenkel (Oberschenkel)
- Gorgonzola o.ä. Schimmelkäse
- Frischkäse
- Frühlingszwiebeln
- Knoblauch
- Olivenöl, Honig, Balsamico, Sojasauce, Sambal Oelek, Salz, Pfeffer, Butter

## GLASUR

In einer Tasse 3 EL geschmolzene Butter, Sambal Oelek nach Belieben, 2 EL Honig und 1 EL Chilipulver vermischen.

## TOPPING (oben drauf)

Wenig Gorgonzola, wenig Frischkäse nature, Frühlings-Zwiebelringe - alles in Schale vermischen und bereitstellen.

## ZUBEREITUNG

**1** In einem Gefrierbeutel ¼ Tasse Olivenöl, 2 EL Balsamico, 2 EL Sojasauce, 2 Knoblauchzehen (gepresst), frische Kräuter (gehackt), Sambal Oelek nach Belieben und Salz und Pfeffer mischen, Poulet dazugeben und schön einmassieren. 1 Stunde mariniert im Kühlschrank aufbewahren. Währenddessen Glaze (Glasur) bereitstellen.

**2** Grill vorheizen, Grillbrett leicht anrösten, Poulet mit der Hautseite gegen oben auf Grillbrett legen und ¼ Std. bei geschlossenem Deckel 180 °C grillieren.

**3** Poulet reichlich mit Glasur und Pinsel einstreichen. Weitere 10 Minuten grillieren und nochmals einstreichen. Nach weiteren 10 Minuten Deckel wieder öffnen und Topping auf Poulet verteilen.

**4** Nochmals 2 Minuten bei geschlossenem Deckel fertig grillieren und auf brandsicherer Unterlage servieren.

137 min

# BUFFALO CHICKEN
## WINGS/-THIGHS

# PLANKED SPARE RIBS

# Gegrillte Spare-Ribs

## ZUTATEN

- Spare-Ribs
- 1 Dose Bier
- Zwiebel
- Knoblauch
- ½ Peperoncini
- 1 Zitrone (in dünne Ringe geschnitten)
- ¼ Tasse Honig
- 1 Tasse Barbecue-Sauce

**TIPP!**
Spare-Ribs frisch vom Metzger, gewürzt mit Salz und Pfeffer oder Barbecue-Gewürzen kaufen.

65 min

## ZUBEREITUNG

**1** Folienbag auf Backofen-Backblech legen, 1 Red Alder-Grillbrett einschieben, mit Knoblauch, Zwiebelringen, Peperoncini (mit oder ohne Kerne, nach Belieben) belegen, Spare-Ribs mit Fleischseite gegen unten auf Grillbrett legen, Zitronenscheiben auf Fleisch verteilen, Bier einfüllen und Beutel schliessen.

**2** Während 30-45 Minuten bei mittlerer Hitze im Backofen garen. Danach Spare-Ribs zu 4-5 Knochen grossen Stücken aufschneiden.

**3** Grill vorheizen, Grillbrett leicht anrösten, Spare-Ribs-Portionen (befreit von allen Zutaten/Gemüse) auf Grillbrett legen, Fleischseite gegen oben.

**4** Barbecue-Sauce mit Honig mischen und mit Pinsel auf Spare-Ribs verteilen. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel grillieren, nochmals bestreichen und nochmals 10 Minuten weitergrillieren. Auf brandsicherer Unterlage auf Tisch servieren; mit Barbecue-Sauce.

hüsler

SCHÖNES AUS HOLZ

Hüsler Massivholz AG, Neumüli, CH-6017 Ruswil, T +41 (0)41 496 70 00, www.huesler-holz.ch

©WAVE.CH