



MENU



GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT CHORIZO
CURRY-KAFFEE-HÄHNCHENSPIESSE MIT CHILISAUCE



HUMMERSCHWÄNZE MIT LIMETTENBUTTER



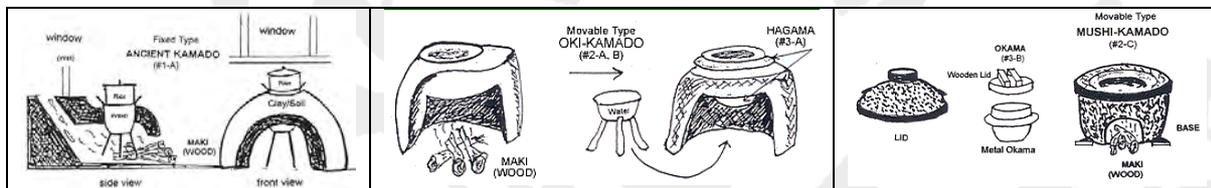
GEGRILLTE SCAMPIS MIT SOMMERKRÄUTER



«PICANHA»
MIT CHIMICHURRI
GEFÜLLTE AUBERGINENRÖLLCHEN
TOURNADO-POTATOES



GEGRILLTE ANANAS



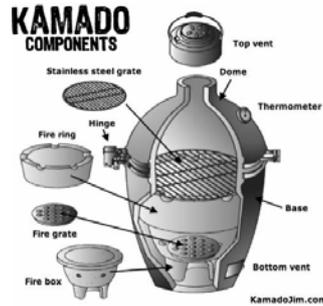
Etymologie und Geschichte

Der Name Kamado ist das japanische Wort für "Herd" oder "Kocher". Es bedeutet "Platz für den Kessel". Ein beweglicher Kamado namens "mushikamado" wurde den Amerikanern nach dem Zweiten Weltkrieg bekannt. In den USA wird es heute als Kamado-Herd oder als Barbecue-Grill angeboten. Das Mushikamado ist ein runder Tontopf mit abnehmbarem gewölbtem Tondeckel, der typisch für Südjapan ist.

Seit der Einführung des japanischen Kamado aus Korea ist das Wort Kamado selbst im koreanischen Wort „gama“ verwurzelt, was Buttumak (Herd) bedeutet. Einige Kamados haben Klappen und Zuglufttüren für eine bessere Wärmekontrolle.

Das Kanji-Zeichen für kamado ist 竈. Das Kanji-Zeichen ist möglicherweise der beste Name für die Suche nach Informationen über traditionelle unbewegliche Kamados. In Hiragana steht Kamado かま. In Katakana steht カマ. Auf Chinesisch heißt es 卡玛卡玛. In Romaji ist es Kamado geschrieben. An anderer Stelle ist das Wort Kamado zu einem Oberbegriff für keramische oder ungebrannte Lehmkochherde geworden.





Mushikamado

Konstruktion

Mushikamado werden aus einer Vielzahl von Materialien hergestellt, einschließlich feuerfester Keramik, feuerfester Materialien, doppelwandigem isoliertem Stahl, traditioneller Terrakotta oder einer Mischung aus Portlandzement und zerkleinerter Lava.

Keramikglasur, Farbe, einer strukturierten stuckartigen Oberfläche oder Keramikfliesen. Moderne Keramik- und feuerfeste Materialien verringern die Rissbildung - ein häufiger Fehler im ursprünglichen Design und immer noch ein Faktor bei Portlandzementdesigns. Zusätzlich zur äußeren Keramikschale enthält eine Keramik- oder Edelstahlschale im Inneren des Geräts Holzkohle. Ein oder mehrere Gitter sind über dem Feuer aufgehängt, um die Kochfläche (n) für Lebensmittel bereitzustellen. Eine Luftzugöffnung an der Unterseite der Einheit versorgt den Brennstoff mit Luft und eine steuerbare Entlüftung oben am Domdeckel sorgt dafür, dass Luft aus dem Herd austritt. Die Temperatur wird durch Einstellen dieser beiden Belüftungsöffnungen geregelt, die bei den meisten Kamado-Herden durch ein Loch im Deckel überwacht werden können. Digitale Temperiergeräte können mit einem kleinen Gebläse installiert werden, um den Luftstrom zu regulieren. High-End-Kamados haben Isolierschichten, die einen geringen Luftstrom erzeugen und sich selbst öffnen.

Brennmaterial

Mushikamado-Grills werden in der Regel mit Holzkohle betrieben, können jedoch trockene Zweige, Stroh oder Holz verbrennen. Es wurden jedoch Versuche unternommen, sie mit Gas, Elektrizität oder Pellets zu befeuern. Eine der Behauptungen für die keramische Konstruktion ist, dass sie das Aroma nicht beeinträchtigt (kein metallischer Geschmack) und aus den gleichen Gründen Holzkohleklumpen wenig Asche erzeugt und bevorzugt wird. Holzkohlebriketts enthalten viele Zusatzstoffe, die den Geschmack verunreinigen können. Klumpenholzkohle kann unter Verwendung von Coppicing auf umweltverträgliche Weise hergestellt werden.

Verwendung

Mushikamado wurde zum Dämpfen von Reis entwickelt und wird von japanischen Familien zu zeremoniellen Anlässen verwendet. Es ist vielseitig und kann zum Grillen und Räuchern verwendet werden. Fladenbrot wie Pizza kann auf einer flachen Keramik- oder Steinschale (Pizzastein) gekocht werden. Dies liegt an den Wärmerückhalteeigenschaften der Keramikschale bei Temperaturen von bis zu 400 ° C. Durch die präzise Steuerung des Luftstroms (und damit der Temperatur), die durch das Entlüftungssystem erzielt wird, ähneln Kamado-Herde Holzöfen und können zum Braten und Backen verwendet werden. Kamados kann eine Rotisserie-Wiege zum Knuspern der Haut von Vögeln und zum gleichmäßigen Bräunen haben.





APERERO

Gefüllte Champignons mit Chorizo

Ergibt

12	Grosse Champignons
1	grosse Schalotte
1	Kleine Knoblauchzehe
1	Chorizowurstchen à 75 g
½ EL	Sonnenblumenöl
50 g	Manchego-Käse

Das Big Green Egg auf 170° erhitzen.

In der Zwischenzeit die Stiele von den Champignons abschneiden. Die Köpfe von den Champignons beiseitestellen und die Stiele fein schneiden.

Schalotte und Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Chorizowurst in kleine Würfel schneiden.

Das Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen. Nun die Chorizowürfel und die fein geschnittenen Champignonstiele zugeben und einige Minuten mitbraten lassen. Danach abkühlen lassen.

Die Champignonsköpfe mit der runden Seite auf den Grillrost legen, den Deckel vom EGG schliessen und die Champignons ca. 8 Minuten lang grillen. Die Champignons zwischendurch umdrehen und weitere 7 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit den Manchego in kleine Würfel schneiden und unter die abgekühlte Chorizomischung heben.

Die gegrillten Champignonsköpfe aus dem EGG herausnehmen und mit der Chorizomischung füllen. Die gefüllten Champignons mit der runden Seite nach unten auf den Rost legen, den Deckel des EGGs schliessen und die Pilze ca. 8 Minuten garen lassen, bis der Manchego** geschmolzen ist.

Bezeichnung:

**Manchego-Käse] oder Queso Manchego ist ein spanischer Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha.

APERERO

Curry-Kaffee-Hähnchenspieße mit Chilisauce

Ergibt 9 Spiesse

3	Pouletbrust
4 EL	Currypulver
1	Kaffee kapsel
1 TL	Feines Meersalz
8 EL	Süsse Chilisauce
9 Stück	Holzspiesse



Den Big Green Egg auf 220° erhitzen.

Die Pouletbrust in je drei Streifen schneiden.

Das Currypulver mit dem Kaffeepulver und dem Meersalz mischen.

Die Pouletstreifen mit der Gewürzmischung einreiben und auf Spiesse aufreihen.

Die Pouletspiesse auf den Gusseisenrost des EGG legen. Den Deckel des EGGs schliessen und die Spiesse 4-5 Minuten grillen. Die Spiesse umdrehen und nochmals 4-5 Minuten grillen, bis die Pouletstreifen gar sind.

Die Spiesse vom Rost nehmen und zusammen mit der Chilisauce servieren.

Bezeichnung:

Kaffeepulver ist eine Rub-Zutat (Trockengewürz)

VORSPEISE

Hummerschwänze mit Limettenbutter

Ergibt 8 Stück

4 Hummerschwänze
100 g Butter
1 Limette
Salz
Pfeffer



Den Big Green Egg auf 180-200° erhitzen.

Der Hummerschwanz wird aus der Karkasse ausgelöst. Dazu schneidet man den Panzer oben mittig bis zur Schwanzflosse auf. Nur bis zum Beginn der Flosse schneiden, keinesfalls durchschneiden! Dann wird das Hummerfleisch mittig entlang der geöffneten Schale bis auf die untere Haut/Membran aufgeschnitten (die Haut nicht durchschneiden!).



Die Schale wird vorsichtig nach außen aufgebrochen, so dass der Hummerschwanz sich v-förmig öffnet. Der Darm des Hummers wird entnommen und das Fleisch wird gelöst, ohne es aber komplett herauszunehmen. Das Fleisch bleibt an der Schwanzflosse mit der Karkasse verbunden.



Butter in einer Pfanne schmelzen, den Limettensaft dazugeben und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hummerfleisch wird anschliessend mit der flüssigen Würzbutter eingepinselt und ist dann bereit für den Grill. Die Butter sorgt einerseits dafür, dass das Hummerfleisch nicht am Grillrost festklebt und andererseits sorgt sie für einen dezenten und frischen Geschmack auf Grund der Limette.



Der Hummerschwanz wird dann zunächst 2-3 Minuten mit der Fleischseite nach unten gegrillt, gewendet und dann erneut mit der flüssigen Butter bepinselt.

Der Hummer wird jetzt weitere 5-6 Minuten gegrillt.

Während der Hummer auf der Schalenseite grillt, wird er 2-3 Mal mit Butter bepinselt. Die Butter läuft auch in die Schale und aromatisiert den Hummer so von allen Seiten.

Der Hummerschwanz sollte bis zu einer Kerntemperatur von etwa 56-58 Grad Celsius gegrillt werden. Der Hummerschwanz sollte keinesfalls zu lange auf dem Grill bleiben, denn das Fleisch wird schnell trocken und bekommt eine gummiartige Konsistenz.



VORSPEISE

Gegrillte Scampis mit Sommerkräutern

Für ca. 6 Personen

- | | |
|--------|----------------------------------------------|
| 1 | Handvoll Petersilien (Blatt)
feingehackt |
| 40 gr | Zwiebeln rot, fein gehackt |
| 1 EL | geriebene Zitronenschale |
| 1 EL | frischer Oregano, fein gehackt |
| 1 TL | Knoblauch gehackt |
| 750 gr | Black Tiger Garnelen geschält u.
entdarnt |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Honig |
| ½ TL | Pfeffer, frisch gemahlen |
| ¼ TL | Maldon Sea Salt |
| | Backtrennspray |
| 1 ½ EL | Rotweinessig |



Den Big Green Egg auf 180° vorheizen.

Die ersten 5 Zutaten in eine kleine Schüssel geben.

Die Garnelen in eine grosse Schüssel legen, 1 Teelöffel Öl, Honig, Pfeffer und Salz und vermischen. Die Garnelen mit dem Gewürz überziehen.

Die runde Grillplatte mit Backtrennspray einsprühen.
Legen sie die Garnelen auf die runde gelochte Grillplatte.
Grillen Sie die Meeresfrüchte auf jeder Seite für 3 Minuten.

Geben sie das restliche Olivenöl und den Essig in die Kräutermischung.
Stippen sie die Garnelen in der Mischung ein oder legen sie die Garnelen in die Kräutermischung.

Anmerkung:

Bei nicht geschälten Black Tiger Garnelen, die Garnelen mit einem scharfen Messer an der Unterseite einschneiden, damit die Marinade gut einwirken kann.

Nach Möglichkeit sollte man die Garnelen auf einer gusseisernen Platte grillen. So verteilt sich die Hitze gleichmässig. Nach ca. 2 Minuten können die Black Tiger Garnelen gewendet werden. Wenn Sie eine rote Färbung aufweisen, ist alles richtig gemacht.

Wenn die Garnelen später von ihrer Hülle befreit sind, setzt man mit dem Messer einen kleinen Schnitt über den Rücken. In diesem Bereich befindet sich der Darm der Garnelen. Es empfiehlt sich diesen zu entfernen.

HAUPTGANG

Picanha - Langsam gegarter Tafelspitz

Für ca. 6 Personen

- 1 Hüftdeckel / Rinderschwanzstück
Fleur de Sel, (grobes Meersalz)



Ein Tafelspitz wiegt durchschnittlich etwa 1,5 Kilogramm und verfügt über eine schöne Fettschicht. Und da Fett grossartig schmeckt, setzen wir es natürlich bei der Zubereitung ein.



Sehnen und Fettstücke an der Unterseite des Fleischstückes wegschneiden.
Die Fettschicht auf der Oberseite kreuzweise einschneiden - ohne ins Fleisch einzuschneiden.
Mit dem Meersalz die Stellen auf und zwischen dem Fett grosszügig einreiben und etwa 15 Minuten einziehen lassen.

Den Big Green Egg mit gusseisernen Grillrost bis auf 160° erhitzen.



Das Fleisch mit der Fettschicht nach unten auf den Rost legen und 1-2 Minuten grillen, sodass das Fett leicht schmilzt; hierdurch beträufelt sich das Fleisch während der restlichen Zubereitung selbst.



Beim Grillen auf der Fettschicht entstehen Flammen; wenn dies geschieht, das Fleisch sofort an eine andere Stelle legen, um einen Russbelag und die Entwicklung von fettem Rauch zu vermeiden. Das Fleisch nach 1-2 bis 2 Minuten aus dem EGG nehmen.

Den Gusseisen mithilfe des Rosthebers aus dem EGG herausnehmen und den ConvEGGtor hineinsetzen und anschliessend den Standarrost einsetzen.

Die Temperatur wird um etwa 50° C sinken und soll dann bei 100-110° C ankommen.

Das Schwanzstück auf der Fleischseite auf den Rost legen, den Messfühler in die Mitte des Fleisches stecken und den Deckel des EGG schliessen. Dann die gewünschte Kerntemperatur einstellen und das Fleisch garen, bis die Temperatur erreicht ist.

Die Kerntemperatur hängt vom persönlichen Geschmack ab.

Die Kerntemperatur ist auf 54° C (medium-rare (halbgar)) eingestellt, aber das Schwanzstück schmeckt bereits ab 49° C (rare) köstlich. Sogar medium-durchgebraten ist das Fleisch ein Genuss.

Weil das Fleisch nicht mehr nachgegrillt wird, steigt die Kerntemperatur noch um maximal 1° C, während das Fleisch ruht. Dadurch wird es wunderbar gleichmässig gegart.

Auf diese Weise wird auch vermieden, dass das Fleisch am Schluss ein unangenehm fettiges Raucharoma bekommt.

Fleisch vom Rost nehmen und 10 Minuten lang ruhen lassen.





Chimichurri

Zutaten für 4-6 Portionen

2 Bund	Glatte Petersilie
1	Limette
1	Schalotte
1	Kleine Chili / Chilipulver
	Grobes Salz
	Schwarzer Pfeffer
	Olivenöl
	Getrockneter Thymian
	Getrocknetes Oregano
1	Lorbeerblatt

Chimichurri, eine grüne, scharfe Paste, in die man gegrilltes Rindfleisch dippt oder mit der man Fisch oder Hühnchen mariniert, ist vor allem in Uruguay und Argentinien sehr beliebt, wo sie auch ihren Ursprung hat.

Zubereitung:

Zuerst hackt man die Petersilie, schneidet den Knoblauch in kleinste Stücke oder drückt ihn durch eine Knoblaupresse und zerkleinert die Schalotte.

Man vermischt alles in einem Mörser und drückt darüber den Saft einer Limette aus. Wenn man mag, kann man auch gerne – wenn es sich um eine Bio-Limette handelt – die Schale ein bisschen dazu-reiben um den Geschmack zu intensivieren.

Nun zermösert man das Gemisch, bis es gut zerhäckselt ist.
Es wird mit Olivenöl aufgefüllt, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Den letzten Schliff bekommt die Paste zu guter letzt, wenn man die Gewürze, also den frisch gemahlene Pfeffer, das grobe Salz, Thymian und Oregano sowie das Chilipulver hinzugibt.

Alternativ ist es auch möglich, eine winzige Chilichote zu zerschneiden und beizumischen.

Nun lässt man das Ganze ausserhalb des Kühlschranks ein bisschen ziehen.
Hinterher kann man das Chimurri in ein verschliessbares Glas geben und mehrere Tage oder Wochen verwenden.

Um den Geschmack noch zu intensivieren, kann man während dieser Zeit Lorbeerblatt zu dem Dip geben.

BEILAGEN

Tornado Potatoes

Ergibt 4 Stück

4	Grosse festkochende Kartoffeln
5 EL	Geschmolzene Butter
10 EL	Fein geriebenen Parmesan
½ TL	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ TL	Knoblauchpulver
½ TL	Paprikapulver
½ TL	Salz
1	Kleiner Strauch Petersilie



Jeweils einen dicken Schaschlik-Spiess längs durch die Kartoffeln schieben und mit einem scharfen und dünnwandigen Messer spiralförmig bis auf den Spiess einschneiden.



Die einzelnen Scheiben auf den Spiess ganz vorsichtig auseinanderziehen.



Die gesamte Kartoffeln gleichmässig mit geschmolzener Butter übergiessen.



Die Kartoffeln mit einer Mischung aus 10 EL fein geriebenen Parmesan, ½ TL frisch gemahlene schwarzen Pfeffer, ½ TL Knoblauchpulver und ½ TL Salz bestreuen. Dabei darauf achten, dass die Mischung auch alle Zwischenräume erreicht.



Die Tornado Potatoes bei ca. 180 – 200 Grad C für ca. 45 Minuten im Grill garen.

Gefüllte Auberginenröllchen

Ergibt 8 Stück

1	Aubergine
6	Frühlingszwiebeln
3	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
	Meersalz



Den Big Green Egg auf 200° C erhitzen.

Von der Aubergine in der Länge 8 Scheiben, 3-4 mm dick, abschneiden und mit 3 EL Olivenöl besprenkeln.

Die Frühlingszwiebeln diagonal in feine Ringe schneiden.

Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Frühlingszwiebeln mischen.

Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen.



Auberginenscheiben auf die Grillplatte legen.

Den Deckel des EGGs schliessen und die Scheiben ca. 4 Minuten grillen.

Einen Löffel der Frühlingszwiebelmischung auf jede Auberginenscheibe geben und diese aufrollen.

DESSERT

Gegrillte Ananas

Für 8 Personen

2	Baby -Ananas mit Blättern
10 EL	Kokosblütenzucker
300 g	Mascarpone
8 EL	Kokosraspel
30	Basilikumblätter



Die Baby-Ananas der Länge nach vierteln und den Strunk herausschneiden. Dabei darauf achten, dass die Blätter an der Frucht bleiben.

Die Blätter jeweils mit einem Bogen Alufolie umwickeln, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen.

Die Schnittflächen der Ananasviertel mit etwas Kokosblütenzucker bestreuen.

Jede Schnittfläche auf dem Rost bei direkter Hitze (200 - 250° C) 4-6 Minuten grillen.

(Grillzeit Total 12 Min.)

Dabei, wenn möglich, die eingepackten Blätter aus dem Grill hinausragen lassen.

Mascarpone mit dem übrigen Kokosblütenzucker und den Kokosraspeln vermischen.

Die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterheben..

Die Anansviertel aus der Alufolie wickeln, auf Teller verteilen und die Kokos-Basilikum-Creme darauf anrichten.