

Unser unverbindlicher 'Bruzzel'-Vorschlag:

1. Zur Einstimmung:

'Guggene mol noch eire Raridäde im Keller.'

2. Vorspeise: Forelle 'Hainbach'

Zutatenliste

4 küchenfertige Forellen, Alufolie
Salz und Pfeffer
1 Weißbrot (Toast, Baguette, Ciabatte, o.ä.)

Für die Marinade

1 Knoblauchzehe
10 Salbeiblätter
2 Zweige Thymian
1 Zitrone
2TL Weißweinessig
30 ml Orangensaft
2 TL Honig
60 ml Olivenöl

Zubereitung

Knoblauch schälen und fein würfeln. Salbei- und Thymianblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocknen, halbieren. 1. Hälfte: Schale fein abreiben, Saft auspressen. Alles mit den restlichen Marinadezutaten vermischen. 2. Limettenhälfte: in Scheiben schneiden.

Forellen waschen, trocken tupfen und jede auf ein großes Stück Alufolie legen. Forellen von allen Seiten mit der Marinade bestreichen, salzen und pfeffern und den Bauchraum mit Zitronenscheiben füllen. Alufolie fest verschließen und auf dem Grill bei indirekter Hitze 20-30 Minuten garen.

Empfehlung

Mit Brot und 'ämme schöne Riesling' servieren.

3. Hauptspeise: 'Schinnerhewwel' Steak

Zutatenliste

4 Rindersteaks
Grillgemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Maiskolben, Champignons, o.ä.)
Kartoffeln, Alufolie

Für die Marinade

2 Knoblauchzehen
4 EL Gin
4EL Wermut
3 EL Öl
1 TL frisches Basilikum
½ TL getrockneter Majoran
¼ TL Salz

Zubereitung

Steaks abspülen, trocken tupfen, einseitig kreuzweise einschneiden. Knoblauch schälen, fein würfeln, Basilikum fein hacken. Alles mit den restlichen Marinadezutaten vermischen und Steaks darin, unter mehrfachem Wenden, 2 Stunden marinieren. Steaks aus der Marinade nehmen und auf dem Grill 4-6 Minuten grillen

Empfehlung

Mit gegrilltem Gemüse, Folienkartoffeln und 'ämme Essinger Rotwei' servieren.

4. Nachtisch: 'Feierbeere'

Zutatenliste

8 EL Ricotta
1 TL Zimt
3 EL Honig
4 Birnen
Schokolade/-nraspel, Schokoladensauce, Honig zum Garnieren

Zubereitung

Ricotta kurz aufrühren, mit Zimt und Honig nach Geschmack würzen. Birnen waschen, trocknen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und von jeder Seite 2-3 Minuten auf dem Grillrost garen. Birnen auf Tellern anrichten. Mit Zuhilfenahme von zwei Teelöffeln Ricotta-Nocken ausstechen und auf die Birnenviertel setzen mit Honig und Schokoladensauce garnieren und Schokolade darüber hobeln.

Empfehlung

Mit 'ämme gure sieße Rulänner' servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit und einen schönen Abend!