

REZEPTE zum Kochevent EAT UNIQUE! Steaks mit Christian Bücherl

Gefüllte Champignons (Rezept für 10 Personen)

10 Stück Riesenchampignons
2 Schalotten
50 g Stangensellerie
50g Butter
1 EL geschnittene Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 kl. Zucchini
1 Paprikaschote
Saft und Abrieb einer Limette
80g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat
10 g Christians Kräutermischung

Champignons aushöhlen und kopfüber in eine gebutterte Pfanne schichten. Die gewürfelten Schalotten und Knoblauch in Butter anrösten. Zucchini, Paprika und die Stiele der Pilze würfeln und mit anschwitzen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann den Käse, das Eigelb, Petersilie, Kräutermischung und Semmelbrösel untermengen. In die Champignonköpfe füllen und bei Umluft ca. 16 min. backen.



Vils-Kochstelle | Pfalzgrafenring 13 | 92224 Amberg

Gefüllte Auberginenröllchen (Rezept für 10 Personen)

2 kl. Auberginen
0,4l Olivenöl
200g Frischkäse
2 Knoblauchzehen
4 Sardellenfilets
50g gewürfelter Fenchel
1 EL Kapern
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat, Chilipulver, Christians Zitronenpfeffer

Die Auberginen der Länge nach in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. In wenig Öl auf einer Seite dunkel anbraten, danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den Frischkäse und die restlichen Zutaten gut vermengen und gleichmäßig auf den Auberginen verteilen. Röllchen formen und in das restliche Olivenöl einlegen. 12 Stunden gekühlt ziehen lassen.

Gebratene Antipasti

Gemüse Ihrer Wahl das sich zum Braten eignet z.B.
Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel, Pilze usw.

Das Gemüse in die gewünschte Größe schneiden. Zucchini z.B. am besten in ca. 3-5mm dicke Scheiben. Champignons gerne im Ganzen lassen da diese sehr viel Wasser verlieren. Zwiebeln 1/8.

In einer hitzebeständigen Pfanne mit reichlich Olivenöl das Gemüse sehr dunkel anbraten. Zum Braten nach Belieben Knoblauch, Rosmarin, Thymian, dazugeben. Noch in der Pfanne mit Balsamicoessig ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Christians Antipastiwürzer würzen. Das Ganze in eine tiefe Form füllen und mit Zimmertemperatur servieren. Die so gebratenen Antipasti halte in dieser Form ohne Probleme 2-3 Tage.



Vils-Kochstelle | Pfalzgrafenring 13 | 92224 Amberg

BBQ-Sauce

(Rezept für 10 Personen)

100g geräucherte Speckwürfel
1 gewürfelte Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 säuerlicher Apfel
1 Chillischote
2 EL Honig
10 cl Whiskey
1l Coca Cola
0,7l Ketchup
1 TL Räuchersud oder 3 TL Christians Skandinavisches Rauchsatz
2-3 Spritzer worcestershire-Soße
Christians Steakwürzer

Speckwürfel mit Zwiebel und Apfelwürfel scharf anbraten. Mit dem Honig karamellisieren. Mit Whiskey und Cola ablöschen, fein gehackte Chillischote dazu geben und fast komplett reduzieren. Vom Ofen nehmen, mit Christians Steakwürzer, Räuchersud- und Salz und Ketchup auffüllen.



Vils-Kochstelle | Pfalzgrafenring 13 | 92224 Amberg

Große Fleischteile- Niedrigtemperatur braten

Am besten geeignet zum Niedrigtemperaturgaren eignen sich Rückenteile wie Roastbeef, Iberico Schwein, Kalbsrücken oder Kalbskamm etc.

Zuerst werden die Rücken von Sehnen befreit. Einen Fettstreifen von ca. 1 cm Breite sollte man wegen der Saftigkeit auf dem Fleisch lassen. Danach das Fleisch würzen (Salz, Pfeffer oder andere Würzmischungen). Das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten lassen, Aroma wie Knoblauch, Thymian, Rosmarinzwige in die Pfanne geben Dann geben Sie Ihr angebratenes Fleisch bei 100°C-120°C Umluft in den Backofen. Beim Erreichen einer Kerntemperatur von 52°C ist das Fleischstück gleichmäßig medium gebraten. Wichtig ist es, das Fleisch vor dem Tranchieren mindestens 10 min. ruhen zu lassen.

Die Grundregeln des Grillens von Fleisch

Das Wichtigste beim Grillen ist es 3 Temperaturzonen zu schaffen. Zuerst wird das nur mit Salz gewürzte Fleisch bei großer Hitze gegrillt um Röstaromen zu erzeugen. In Folge soll das Steak bis zum gewünschten Garpunkt (wieder gilt 52°C Kerntemperatur = medium) bei weniger Hitze (ca. 100°C – 120°C) grillen. Vor dem servieren soll das Fleisch bei maximal 63°C ruhen. Jetzt erst mit Pfeffer und Kräutern würzen.

Ideal als Beilage zum Grillen sind Gemüse wie Zucchini, Paprika, Auberginen, die in Scheiben geschnitten, scharf gegrillt werden. Je nach Belieben würzt man das Gemüse mit Balsamico, Olivenöl, Kräutern, Zitrone, Salz und Pfeffer. Problemlos grillt man auch Kartoffeln oder Maiskolben.

