GERÄUCHERTE SAIBLING-RÖLLCHEN auf Kürbis-Ragout

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- **400 g Kürbis, alternativ passt auch Zucchini sehr gut**
- **6 Cocktailtomaten**
- **2 Saibling Filets, geräuchert**
- **2 Stück Jungzwiebel**
- **¼ l Weißwein**
- **1 EL Tomatenmark**
- **Dille, frisch**
- **Salz, Pfeffer**
- **Zitronensaft**
- **Brühe**
- **Zedernholz oder Räucherchunks, gewässert**

Den Kürbis entkernen und schälen. Anschließend in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten, die Zwiebel klein schneiden, dazu geben und mit Tomatenmark verfeinern.

Die Tomaten klein schneiden und anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit der Suppe aufgießen.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Dille verfeinern und mit dem geräucherten Saibling garnieren.

ZUBEREITUNG

Die Saibling-Filets von der Haut befreien, zwischen Frischhaltefolie legen und plattieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren und aufrollen.

Zedernholz oder Räucherchunks, gewässert, im direkten Bereich des Grills auflegen und erhitzen, bis das Holz anfängt zu knistern und leicht zu glimmen. Dann den Fisch auf das Zedernholz bzw. neben die Chips im indirekten Bereich platzieren und einige Minuten, bei geschlossenem Deckel, räuchern, Kerntemperatur max 63 °C, damit der Fisch schön glasig bleibt. (Alternativ können auch Forelle, Zander, Wels o. ä. Verwendung finden.)

PEANUT BUTTER JELLY RIBS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- **4 Baby Back Ribs**
(Kotelett Rippchen; je 1-1,5 kg)

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG:

- **2 EL Chilipulver**
- **2 EL Paprikapulver**
- **2 EL Rohrzucker**
- **1 EL Zwiebelgranulat**
- **1 EL grobes Meersalz**
- **1 EL frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer**

FÜR DIE GLASUR:

- **300 g Himbeerkonfitüre**
- **120 ml Apfelsaft**
- **1 EL Aceto balsamico**

FÜR DIE SOÛE:

- **220 g Erdnusscreme**
- **180-240 ml Apfelsaft**
- **2 EL Apfelessig**
- **Räucherchips und Räucherbox**

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Die Haut auf 3/4 Knochenseite der Ribs entfernen und auf beiden Seiten mit der Würzmischung bestreuen; dabei die Fleischseite mehr als die Knochenseite würzen. Bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Smoker für indirekte, sehr schwache Hitze (120-150 °C) vorbereiten und die Wasserschale gut zur Hälfte mit Wasser füllen. Die gewässerten Holzstücke auf die Glut geben und den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch entsteht, die Ribs mit der Knochenseite nach unten über indirekte sehr schwache Hitze legen. Den Deckel schließen und den oberen Lüftungsschieber zur Hälfte schließen. Die Ribs 2,5 Stunden bei möglichst konstanten 120-150 °C räuchern.

Inzwischen Glasur und Soße zubereiten.

In einem Topf die Zutaten für die Glasur verrühren und auf mittlerer Stufe 3-5 Minuten sanft köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Vom Herd nehmen.

In einem zweiten Topf die Erdnusscreme mit 120 ml Apfelsaft und Essig mischen und auf mittlerer Stufe unter Rühren etwa 2 Minuten erhitzen, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Vom Herd nehmen.

Nach 2,5 Stunden Räuchern, die Ribs auf beiden Seiten dünn mit der Glasur bestreichen, anschließend mit der Knochenseite nach unten weitere 30 Minuten räuchern.

Nach insgesamt 3 Stunden Räuchern sollte ein Großteil der Rippenknochen mind. 6 mm frei liegen. Andernfalls die Ribs noch etwas länger garen.

Die Garprobe machen, um zu prüfen, ob das Fleisch zart genug ist: Die Ribs mit der Knochenseite nach oben an einem Ende mit einer Zange anheben. Sie sollten sich in der Mitte so stark biegen, dass das Fleisch einreißt. Ist dies nicht der Fall, die Ribs wieder in den Smoker legen und so lange weitergaren, bis das Fleisch bei der Garprobe reißt. Oder zwei nebeneinanderliegende Knochen in entgegengesetzte Richtungen drücken, wenn das Fleisch dazwischen leicht einreißt (ohne dabei übergart zu sein), ist es fertig.

Den Topf mit der Soße wieder auf den Herd stellen und die Soße auf mittlerer Stufe einige Minuten erhitzen, dabei 60-120 ml des übrigen Apfelsafts unterrühren.

Die Ribs nochmals dünn mit Glasur bestreichen, dann einzeln aufschneiden. Mit der Soße warm servieren.

Tipp: Zum Beschleunigen können die Ribs vorher in Wasser mit Wurzelgemüse, Salz und Pfeffer gekocht werden und zum Schluss geräuchert werden.

XXL
KÜCHENASS
STARKE
MÖBEL UND KÜCHEN

WIR WÜNSCHEN EUCH
EINEN GUTEN APPETIT!

SÜßKARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

- 300 g Süßkartoffeln
- 300 g Knollensellerie
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Muskat
- 150ml Sahne oder Milch

ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffeln und den Sellerie schälen, waschen, grob zerkleinern und in Salzwasser gar kochen.

Die Sahne/Milch erhitzen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nach dem Kochen das überschüssige Wasser abgießen, Sellerie und Kartoffeln stampfen und dabei nach und nach den würzigen Sahnesud mit unterrühren.

Zum Schluss Butterflocken unterrühren und warmstellen.

COLESLAW

(Amerikanischer Krautsalat)

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- 1 kl. Kopf Weißkohl
- 1 mittelgroße Möhre
- 1 mittelgroße Zwiebel

FÜR DAS DRESSING:

- Zucker, nach Belieben
- 1 TL Salz
- 2 gestrichene TL Pfeffer
- 1 Tasse Milch
- ½ Tasse Buttermilch
- Etwas Sahne
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Zuerst den Weißkohl, die Möhre und die Zwiebel so fein wie möglich in der Küchenmaschine häckseln.

Aus den angegebenen Zutaten das Dressing herstellen und gut mit dem Gemüse vermischen.

Ein paar Stunden durchziehen lassen und servieren.

ERDBEER- MARSHMALLOW SPIEßE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Erdbeeren
- 100 g Marshmallows
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Plancha vorbereiten und erhitzen.
Die Grillspieße aus Holz gut wässern.

Die Erdbeeren waschen und abwechselnd mit den Marshmallows auf die gewässerten Spieße stecken.

Die Spieße kann man gut über dem offenen Feuer rösten. Oder man legt sie auf den Grill.

Aus den Augen sollte man sie allerdings nicht lassen. Am besten bleibt man dabei stehen und dreht sie immer wieder.

Die Marshmallows sollten eine leicht braune Färbung angenommen haben, dann sind sie perfekt.

Vor dem Servieren können sie noch mit etwas Puderzucker bestäubt werden.