

ESSEN & GENIESSEN

Käse-Rezepte vom Grill



Camembert vom Grill

Bevor der Käse auf den Grill kommt, wird er im Kräutermantel aromatisiert. Dazu gibt's Pecan-Nüsse, Feigen und Ahornsirup – wunderbar!

Zutaten (für 6 Portionen)

- 8 Zweige Rosmarin
- 20 Stiele Thymian
- 12 Stiele Estragon
- 10 Stiele Salbei
- 4 Lorbeerblätter
- 1 reifer Camembert (ca. 400 g)
- 6 EL Pecan-Nusskerne
- 6 Feigen
- 6 EL Ahornsirup

Außerdem:

- Küchengarn & Klarsichtfolie

Zubereitung (Zeit ca. 30 Minuten plus Kühlzeit mindestens 8-12 Stunden)

Ein Stück Küchengarn auf die Arbeitsfläche legen. Eine Hälfte der Kräuter darauf verteilen. Käse daraufsetzen und mit den restlichen Kräutern bedecken. Mit Küchengarn fest verschnüren und in Klarsichtfolie gewickelt (oder in einem Gefrierbeutel) 8–12 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Käse aus der Folie wickeln, Kräuter mit Wasser befeuchten. Auf dem heißen Grill, am besten bei indirekter Hitze, 15–20 Minuten grillen. Öfter wenden, damit die Kräuter nicht verbrennen.

Pecan-Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Feigen kurz auf dem Grill erwärmen.

Garn und Kräuter entfernen, den Käse in 6 Stücke schneiden. Feigen halbieren und mit dem Käse und den Pecan-Nüssen auf Tellern anrichten. Mit Ahornsirup beträufeln und servieren.

Unser Tipp: Je länger der Käse im Kräutermantel steckt, desto besser ziehen die Aromen der Kräuter in den Käse ein. Den Camembert kann man übrigens auch als würziges Dessert reichen.

Grill-Zucchini mit Feta-Füllung

Zutaten (für 2 Portionen)

- 2 mittelgroße Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Feta-Käse
- je 1 TL Salz & Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- je 1 TL Basilikum, Oregano, Petersilie

Zubereitung (Zeit ca. 15 Minuten)

Feta und Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken oder pressen. Alles gemeinsam mit den Gewürzen und dem Olivenöl gut vermischen.

Die Zucchini (nach Belieben schälen oder auch nicht) längs teilen und großzügig aushöhlen.

Beide Hälften der Zucchini mit der Masse glatt füllen und die gefüllten Hälften vorsichtig aufeinander setzen. Die Hälften sollten ohne Spalt abschließen. Anschließend die zusammengesetzte Zucchini fest mit einer guten (reißfesten) Alufolie umwickeln.

Auf dem Grill wenige Minuten grillen (bis sie spürbar weicher geworden sind).

Unser Tipp: Zu viel zubereitete Füllung eignet sich hervorragend als Brotaufstrich.

Kartoffel-Camembert-Päckchen

Zutaten (für 8 Portionen)

- 7 mittelgroße Kartoffeln
- 2 l Salzwasser
- 1 kleine Zwiebeln
- 1 Camembert
- 1 Pck. Käse (Gouda oder Emmentaler), gerieben
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung (Zeit ca. 10 Minuten, dann 20 Minuten in die Kohle bzw. Glut beim Grill legen)

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 40 Scheiben schneiden. Ca. 10 min. im Salzwasser garen. Dann 8 Stücke Alufolie vorbereiten und mit Olivenöl einstreichen.

Die Zwiebel abziehen und in ganz feine Würfel schneiden, den Camembert in acht Dreiecke oder Scheiben (je nach Form) schneiden.

Nun jeweils ca. 5 Kartoffelscheiben, etwas von den Zwiebeln, 1 Stück Camembert und etwas Streukäse auf der Alufolie verteilen. Anschließend salzen und pfeffern und die Ecken der Alufolie oben zusammendrücken.

Gefülltes Stockbrot mit Käse

Zutaten (für 8 Portionen)

- 250 g Mehl
- ½ Pck. Hefe
- 1 TL, gestr. Salz
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 EL Öl
- 125 ml Wasser, lauwarm

Außerdem:

- 8 Grillkäse mit Kräutern

Zubereitung (Zeit ca. 75 Minuten)

Mehl mit Hefe, Salz und Knoblauch vermengen. Dann Öl und Wasser dazugeben und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht (dies kann bis zu 6 Minuten dauern). Den Teig zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen (geht auch im Backofen bei 40°C Ober-/Unterhitze). Nach ca. 1 Stunde sollte sich das Volumen verdoppelt haben.

Die Grillkäse mit Teig umwickeln (nicht zu dick), auf Stöcke spießen und in die Nähe der Glut halten. Hierbei regelmäßig wenden, bis das Brot goldbraun und knusprig ist.

Achtung: nicht zu nahe an die Glut halten, damit das Stockbrot nicht verbrennt.

Tipp 1: In den Stockbrotteig kann man noch Kräuter und Gemüsestückchen hinein kneten.

Tipp 2: Die Grillkäse können mit Schinken/Speck/Bacon umwickelt werden, bevor man sie mit dem Brotteig umkleidet und aufspießt.