

Rezepte

„Grillen in der Pfanne“



mit Freude kochen!

www.elo.de

- Grillpfanne
- Servierpfanne



Gegrillte Kalbssteaks mit Pfirsich-Salsa

ZUTATEN:

Zutaten für 4 Portionen:

- **8 Stk. Kalbsrückensteaks (je 80-90 g)**
 - **2 Zweige Rosmarin**
 - **2 Zehen Knoblauch**
 - **1/2 TL Fenchelsamen**
 - **3 EL Butterschmalz**
 - **1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer**
 - **3 Stk. Schalotten**
 - **1 Stk. Chilischote**
 - **1 EL Senfkörner**
 - **2 EL Zucker**
 - **4 EL Weißweinessig**
 - **200 g Gurken**
 - **2 Stk. Pfirsiche**
- (außerhalb der Saison auch Dosenpfirsiche)*
- **4 Zweige Minze**

ZUBEREITUNG:

Kalbsrückensteaks trocken tupfen und in eine Schüssel legen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Knoblauch schälen und zusammen mit Rosmarin, Fenchelsamen und 1 Teelöffel Butterschmalz fein hacken. Restliches Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, die Gewürze darin 1 Minute anbraten, vom Herd nehmen und nur leicht abkühlen lassen. Die Marinade über die Steaks gießen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen.

Kalbsrückensteaks aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Grillpfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 2 Minuten grillen bis die Steaks leicht rosa gebraten sind. Steaks zusammen mit der Salsa servieren.

Pfirsich-Salsa:

Schalotten schälen und klein würfeln. Die Chillischote waschen, den Stiel entfernen, die Schote in feine Ringe schneiden. Schalotten, Chiliringe, Senfkörner, Zucker und Weißweinessig in einem kleinen Topf einkochen bis die Flüssigkeit eindickt. Gurke schälen, der Länge nach sechsteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Dann die Pfirsiche halbieren und entkernen, die Hälfte mit dem Messer fein pürieren. Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Gurke, Pfirsich und Minze mit der Schalottenmischung verrühren, leicht salzen und in Portionsgläser füllen.



Gegrilltes Buttfilet am Zucchinikrantz

ZUTATEN:

Zutaten pro Personen

- **150 g Buttfilet**
- **1 Stk. Zucchini**
- **1 Schale Kresse**
- **3 Stk. Kartoffeln**
- **1 Stk. Brühwürfel**
 - **Salz, Pfeffer**
 - **Olivenöl**
 - **Balsamico**

ZUBEREITUNG:

Das Buttfilet würzen und in der Grillpfanne mit Olivenöl anbraten.

Die Zucchini in Scheiben schneiden, würzen, in Olivenöl in der Grillpfanne anschwitzen und in einem gebutterten Metallring auslegen.

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Brühe garen, abgießen, mit Kresse, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern und in den ausgelegten Metallring füllen.

Alles auf einem flachen Teller anrichten, den Metallring entfernen und mit einem Dillzweig garnieren.



Entenbrustspießchen an Aprikosen-Ingwer-Soße

ZUTATEN:

Zutaten für 4 Portionen:

- **2 Entenbrüstchen; à je 250 g**
 - **1 EL Maiskeimöl**
 - **Salz, Pfeffer**
 - **1 Zweig Koriander**
 - **300 gr reife Aprikosen**
 - **250 ml Trockener Sherry**
- **1 kleines Stück Ingwerwurzel**
 - **1 Peperoncino, halbiert**
 - **1 EL Akazienhonig**
 - **1 EL Reisessig**

ZUBEREITUNG:

Für die Soße die Aprikosen halbieren und entsteinen. Je nach Größe ganz lassen oder noch einmal teilen. In der Servierpfanne Sherry, Ingwer und Peperoncino aufkochen und die Aprikosen darin kurz pochieren. Herausnehmen und beiseite stellen. Honig beifügen, Sud zur Hälfte einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Reissessig abschmecken. Aprikosen beifügen und Soße beiseite stellen.

Die Entenbrüste der Länge nach in 4 bis 5 Streifen schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben (breite Seite) auf Holzspießchen auffädeln. Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Grillpfanne erhitzen, die Spießchen unter Wenden kurz braten.

Die Aprikosensoße dazu servieren. Mit Koriander garnieren.

Tip: nach Belieben einen Teil der Aprikosen mit der Soßenflüssigkeit pürieren.

Qualitätsmerkmale

Grillpfanne

mit Easy & Cross Grillboden

- hochwertiger Aluguss mit langlebiger Antihaftversiegelung
- kein Ansetzen des Bratguts, leichte und schnelle Reinigung
- gesundheitsbewusste Ernährung durch fettarmes/fettfreies Zubereiten der Speisen
- starker Thermoboden, optimale Wärmeleitung, energiesparend
- spülmaschinengeeignet
- für alle Herdarten geeignet (außer Induktionsherde)



Servierpfanne

mit Glasdeckel

- hochwertiger Aluguss mit 3-fach langlebiger Antihaftversiegelung
- kein Ansetzen des Bratguts, leichte und schnelle Reinigung
- gesundheitsbewusste Ernährung durch fettarmes/fettfreies Zubereiten der Speisen
- starker Thermoboden, optimale Wärmeleitung, energiesparend
- Glasdeckel mit wärmeisolierendem Deckelgriff mit Fingerschutz
- spülmaschinengeeignet
- für alle Herdarten geeignet (außer Induktion)



Optimale
Wärmeleitung



ELO-STALHWAREN

Karl Grünwald & Sohn GmbH & Co. KG

Dalberger Straße 20

D-55595 Spabrücken · Germany

Tel.: +49 (0) 6706 / 914 - 0

Fax: +49 (0) 6706 / 914 - 222

E-Mail: info@elo.de

Internet: www.elo.de



mit Freude kochen!

www.elo.de

