

TIM ZIEGEWEIDT 🔥 SEBASTIAN BUCHNER



🔥 HEISS

🔥 HEISSER

OBERHITZE

PERFEKT GRILLEN AB

800 GRAD

NGV

KARTOFFELPÜREE

VON DER PLANKE

400 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Baconwürfel
2 Frühlingzwiebeln
125 g Sahne, 70 g Butter
200 g geriebener Käse (nach Geschmack)
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Außerdem

Zedernholzplanke (gewässert)



Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden. Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Oberhitze grill auf mittlerer Stufe vorheizen. Die Baconwürfel in eine Edelstahlschale geben und in der Mitte des OHG knusprig grillen. Die Frühlingzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Die gegarten Kartoffeln abgießen. Den Topf wieder auf den Herd geben und dort die Kartoffeln unter ständigem Rühren abdampfen lassen, bis es leicht nach gerösteter Kartoffel riecht. Dann die Hitze reduzieren, Sahne und Butter dazugeben und kräftig vermengen. Dann den knusprigen Bacon und den Käse dazugeben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Alles auf eine Zedernholzplanke geben. Die mittlerer Hitze beibehalten, die Planke auf den Rost setzen und im unteren Bereich in den Grill schieben. Grillen, bis das Püree eine goldbraune Kruste hat, dann mit den Frühlingzwiebeln garniert servieren.

FÄCHERKARTOFFELN

MIT KNOBLAUCHDIP



500 g festkochende Kartoffeln

Olivenöl

Meersalz

2 Knoblauchzehen

200 g Joghurt (3,8 % oder 10 % Fett)
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und mit einem scharfen Messer mehrmals ein-, aber nicht durchschneiden und in heißem Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren. Die Kartoffeln abgießen, trocken tupfen, in eine Edelstahlschale geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Den Oberhitze grill auf niedriger Stufe vorheizen und die Kartoffeln im unteren Drittel 20–25 Minuten backen, bis sie sich auffächern.

Für den Knoblauchdip den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den heißen Kartoffeln reichen.



SÜSSKARTOFFELSTAMPF

MIT PASSIONSFRÜCHTEN



500 g Süßkartoffeln

1 Bund Liebstöckel

5 Thymiazweige

100 g Crème fraîche

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

6 Passionsfrüchte

100 g Parmesan

Außerdem

Zedernholzplanke (gewässert)



Die Süßkartoffeln mit Schale in heißem Salzwasser je nach Größe 20–25 Minuten garen, anschließend die Schale entfernen, die Süßkartoffeln grob zerteilen und in eine Schale geben.

Die Kräuter von den Stängeln zupfen, hacken und zu den Süßkartoffeln geben. Crème fraîche dazugeben und die Süßkartoffeln zu einem Stampf verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Passionsfrüchte längs halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch auslöffeln und zu den Süßkartoffeln geben. Parmesan reiben und ebenfalls zu den Süßkartoffeln geben. Alles gut vermengen.

Den Oberhitze grill auf mittlerer Stufe vorheizen. Stampf auf eine Zedernplanke geben, die Planke auf den Rost setzen und im unteren Bereich des Grills goldbraun backen.