

Garnellenbällchen

Zubereitung

1. Die Hälfte der Garnelen im Mixer zu einer groben Masse pürieren.
2. Die restlichen Garnelen in kleine Würfel schneiden, mit den anderen Zutaten unter die Garnelenmasse heben und abschmecken.
3. 15 gleich große Kugeln formen und beiseite stellen.
4. Den Grill mit Ebelskiver Einsatz für direkte, mittlere Hitze (ca. 160 °C) vorbereiten, in jede Mulde etwas Öl geben und kurz erhitzen.
5. Die Garnelenbällchen im heißen Öl von allen Seiten goldbraun braten, dabei öfter mit einem Doppelspieß drehen.

Zutaten

- 500 g Garnelen, geschält und entdarnt
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 EL rote Currypaste
- ½ Bund frischer Koriander
- Saft und Abrieb einer Limette
- 1 Chilischote, entkernt und fein gehackt
- Salz & Pfeffer

Garnellentoast

Zubereitung

1. Garnelen auf der Plancha grillen.
2. Baguette bei leichter indirekter Hitze anrösten.
3. Baguette mit den Zutaten belegen.

Zutaten

- 1 Baguette (in 4 Teile geschnitten)
- 120 ml scharfe Thai Erdnusssoße
- 250 g gegrillte Garnelen
- 300 g Thai Krautsalat
- 2 EL geröstete Erdnüsse
- 4 EL Majo (optional)

Sweet Chili Wok mit Soba Nudeln

Zubereitung

1. Nüsse grob hacken. Paprika putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Öl in einem Wok oder einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Paprika und Fleisch darin ca. 5 Minuten rundherum braten. Knoblauch zu geben und mit 4 EL Sojasoße und Essig ablöschen.
3. Nudeln abgießen. Nudeln und Lauchzwiebeln in die Pfanne geben und mit Paprika und Fleisch mischen. Nudelpfanne mit Chilisoße und Pfeffer abschmecken. Nüsse darüberstreuen

Zutaten

- 40 g Cashew-Erdnuss-Mix
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Chuka Soba
- 1-2 EL Öl
- 4 EL Sojasoße
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL süße Chilisoße
- 350 g Schweineschnitzel

Gyoza

Zubereitung

1. Für die Gyoza Füllung alle Zutaten vermengen und jeweils ca. einen gehäuften Teelöffel in die Mitte eines Gyoza Blattes legen.
2. Den Rand mit einem Finger mit Wasser befeuchten und wie oben im animierten Bild gezeigt zusammenfalten.
3. GBS Pfanne für direkte mittlere Hitze vorbereiten. Etwas Pflanzenöl drin erhitzen.
4. Die Gyoza von zwei Seiten jeweils 1-2 Minuten anbraten bis sie goldbraun sind. Dann einen Spritzer Wasser (ca. 3-4 Esslöffel) hinzugeben und sofort einen Deckel des Grills schließen.
5. Die Teigtaschen für ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Dann die Pfanne vom Grill nehmen und weitere 2 Minuten ziehen lassen.

Zutaten

- 60 Gyoza Blätter (aus dem Asia Markt (TK))
- eine Hand voll Shitake Pilze
- 200g sehr fein gewürfeltes Hühnerfleisch aus der Keule
- ein Daumengroßes Stück Ingwer, fein gerieben
- ca. 100g fein geschnittener Chinakohl
- 1 EL Soja Sauce
- 1 EL Mirin
- 2 EL fein gewürfelter Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL fein geschnittene Chili
- 1 EL Fischsoße
- 1/2 TL Zucker
- Salz und Pfeffer

Galbi

Zubereitung

1. Rippchen gut abspülen, um den Knochenstaub abzuwaschen, und abtrocknen. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer leicht klopfen oder mit den Händen strecken. Dieser Schritt hilft, das Fleisch zarter zu machen, man kann ihn aber auch überspringen
2. Fleisch für 8 h marinieren.
3. Grill für mittlere direkte Hitze vorbereiten.
4. Jede Seite ca. 3 Min grillen.

Zutaten

- 2 KG Rinderrippchen

Marinade

- 120 ml Soja Soße
- 120 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 2 EL Honig
- 60 ml Mirin
- 2 EL Sesamöl
- 1/2 Nashi Birne gerieben
- 1/2 Zwiebel gerieben
- 3 Schalotten in dünne Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Tl Ingwer gehackt
- Salz und Pfeffer

Glasierte Drillinge

Zubereitung

1. Die ungeschälten Kartoffeln in kaltes Salzwasser geben, aufkochen und je nach gewünschter Bissfestigkeit 20 - 35 Minuten köcheln lassen. Abgießen, mit der Küchenrolle trocken tupfen. In mundgerechte Stücke teilen und etwas abkühlen lassen.
2. Den Wok für direkte starke Hitze vorbereiten.
3. Das Öl in einem Wok erhitzen und die Kartoffeln 3 Minuten braten, sie sollten einen Ölfilm haben und leicht braun sein. Den Ingwer dazugeben und weitere 30 Sekunden braten.
4. Kochwein, Sojasauce und braunen Zucker dazugeben und untermischen, sodass die Kartoffeln einen Zuckerbelag bekommen. Das kann so 1 Minute dauern.

Zutaten

- 500 g Drillinge
- 5 cm Ingwer in feinen Scheiben
- 2 EL Zucker, braun
- 2 EL Mirin
- 1 EL Soja Soße, hell
- 2 EL Öl

Matcha Lava Cake

Zubereitung

1. Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. 1 Ei trennen.
2. Butter und Zucker cremig rühren, die beiden ganzen Eier und das einzelne Eiweiß einzeln unterrühren. Schokolade, Salz und Mehl so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Matchapulver unterheben.
3. BCC Halter einfetten. Teig in den BCC Halter geben und ca. 1 Stunde gefrieren lassen.
4. Grill auf 200 °C vorheizen.
5. Im Grill ca. 10 Minuten backen.

Zutaten

- 100 g weiße Schokolade
- 45 g Butter
- 90 g Zucker
- 3 Eier
- 40 g Mehl
- 20 g Matchapulver
- 1 Prise Salz