

Rezepte Dessert Sommer und Winter

Rezept Weißkohl alà Grillakademie

Immer alles für 4 Personen!



Blätterteig mit Erdbeeren

Man nehme : eine Rolle guten fertigen Blätterteig, TK Erdbeeren, 250 g Cremefraiche (38%Fett), Schokoladendessert Sc., Barsirup Vanille 75 g

Den Blätterteig mit dem gelieferten Backpapier flach auch eine Edelstahlplatte (Edelstahlform) geben. Dann die gefrorenen Erdbeeren im Abstand von 4x4 cm darauf anordnen. Die Form in den auf 250Grad vorgeheizten Grill geben. Nach ca. 5 Minuten den Grill ausmachen. bzw. die Luft abdrehen beim Kohlegrill. Nicht den Deckel öffnen!

Nach ca. 20 Minuten rausholen....(Blätterteig ist goldgelb gebacken)

Das Creme Fraiche und den Sirup zusammenrühren. Kleks daneben....Schoki drüber....Voilà!

Blätterteig mit Apfelkompott

Man nehme: 2 Boskop Äpfel, 2 EL Zucker, 1 TL Zimt, Blätterteig fertig, Zucker zum Draufstreuen, Cremefraiche 250g, 75g Barsirup Karamell.

Den Blätterteig in Quadrate mit ca. 5 cm Kantenlänge schneiden. Das Backpapier dranlassen...sonst klebt`s zusammen. Äpfel würfeln und die 2 EL Zucker und den Zimt untermischen. Die Äpfel für ca. 20 Minuten in einen Grill stellen , der von viel Hitze kommt und gerade abkühlen möchte. Der Zucker schmilzt langsam. Den Blätterteig auf einer Plancha oder irgendwas anderes feuerfestes ei schwacher bis mittlerer Hitze, auf einer Seite braun machen. Dann umdrehen und jetzt mit dem Zucker bestreuen. Nicht mehr bewegen. Nach ca. 5 Minuten einsammeln. Die Cremefraiche mit dem Sirup zusammenrühren...los gehts!

Weißkohl alà Grillakademie

Man nehme: einen halben mittelgroßen Weißkohl. Bitte hobeln oder kleinschneiden.
Ca. 250g Parmesan oder Grana Padano, Schlick Milch, 250g Mayo, Bacon (120g), eine Zitrone

Mayo, Milch und Parmesan in einen Topf und gaaaaaaaanz langsam erwärmen. Weißkohl mit nem bisschen Öl und Salz anrösten. Den Bacon auch!....Bacon hacken danach und in die Mayo geben. Die Zitrone ungefähr zu einem Drittel abreiben (Zesten in die Sc.). Wenn der Weißkohl braun genug ist....in die Sauce rein....fertsch!