

HENDLHAXEN ASIATISCH

Zutaten

4 Hendlhaxen
50 g frisch geschälter Ingwer
100 g Jungzwiebeln
50 g frischer Koriander
50 ml helle Sojasauce
50 ml Sesamöl
25 ml Sambal Manis
1 kleine Chilischote, fein geschnitten
Rote-Bete-Sprossen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Hendlhaxen salzen.
Den heißen Grillen säubern und mit Zwiebelöl abreiben.
Die vier Hendlhaxen bei 180 °C ca. 40 Minuten bei indirekter Hitze grillen.
In der Zwischenzeit Ingwer und Jungzwiebeln fein würfeln, den Koriander grob hacken.
Sojasauce, Sesamöl und Sambal Manis verrühren, die fein gehackte Chilischote dazugeben und mit dem Gemüse abmischen.
Die Hendlhaxen jetzt kurz (ca. 2 Minuten) direkt grillen, damit die Haut knusprig wird.
Die Hendlhaxen heiß servieren, mit der asiatischen Marinade übergießen und mit den Rote-Bete-Sprossen garnieren.

GRILLMETHODE: indirekt/direkt

GRILLZEIT: ca. 42 Minuten bei 180 °C

TIPP: Bei dieser Art des Grillens kann das Fett sehr gut austreten, die Haut erhält erst zum Schluss ihre knusprige Konsistenz.



POLPETTE MIT PARADEISERN

Zutaten

500 g gemischtes Faschiertes
20 dünne Scheiben Speck

1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Kapern, fein gehackt
1 Msp. Dijonsenf
100 ml Olivenöl
frische Basilikumblätter
4 Paradeiser, in dünne Scheiben
geschnitten
1 Zwiebel, in dünne Ringe
geschnitten, zum Garnieren
BBQ-Sauce, wenn gewünscht



Zubereitung

Faschiertes mit Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kapern, Dijonsenf und etwas Olivenöl gut vermischen.

Kleine Kugeln formen und mit einer dünnen Scheibe Speck umwickeln.

Auf dem heißen Grill auf den Warmhalterost setzen und ca. 14 Minuten indirekt grillen.

Wenn gewünscht, kann man die Polpette ein- bis zweimal dünn mit BBQ-Sauce bestreichen.

Die Tomaten auf eine Platte schichten, würzen, mit Olivenöl beträufeln, mit Zwiebelringen garnieren und mit den Polpette anrichten.

GRILLMETHODE: indirekt auf dem Warmhalterost

GRILLZEIT: ca. 14 Minuten bei ca. 180 °C

TIPP: Die Polpette können Sie mit jedem Fleisch Ihrer Wahl zubereiten, zum Beispiel auch mit Wildfleisch.