• WELCOME TO •

EGGhead Village

EGGheads Rezepte

Nachos von der Zedernplanke

Rezept von
HEIKO BLUMENTRITT

Kochbuchautor von BBQ, Burger und Co. und World Wide Burger

300 g Nachos (natur oder gewürzt)
500 g Pouletschenkel
3 Stück Paprika in kurzen Streifen
3 Stück Zwiebeln in Streifen
2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
300 g Reibekäse
8 Stück Jalapenos in Scheiben

BBQ-Gewürz
Zedernholzplanke (oder Kiste aus Zedernholz gezimmert)

Dieses Gericht kann wahlweise auf einer Planke oder eben in einer Kiste zubereitet werden. Die Kiste hat einfach den Vorteil, dass sich die Zutaten leichter schichten lassen. Die Planke/Kiste vor dem Gebrauch ausreichend wässern.

Die Pouletschenkel würzen und bei direkter Hitze knusprig braten, danach das Fleisch vom Knochen lösen und auseinanderzupfen.

Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Jalapeños mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten, alles sollte aber nicht zu weich werden und noch Biss haben.

Nun die verschiedenen Zutaten schichten: Nachos, Gemüsemix, Fleisch und darauf Käse. Die Schichten so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht mit Käse abschliessen.

Den Grill auf ca. 180 °C vorheizen und die Nachos bei indirekter Hitze für ca. 15 bis 20 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht knusprig ist, dann servieren.

WELCOME TO
EGGhead Village

Lachs mit Spinat von der Zedernplanke

Rezept von
HEIKO BLUMENTRITT

Kochbuchautor von BBQ, Burger und Co. und World Wide Burger

500 g Lachsfilet
200 g Mozzarella, in Würfel geschnitten
50 g Reibekäse
200 g Blattspinat (frischer vorgekocht oder TK)
2 Stück Schalotten, fein gehackt
40 g Parmesan gerieben
8 Stück Cocktailtomaten, geachtelt

Salz, Pfeffer
Zedernholzplanke (oder Kiste aus Zedernholz gezimmert)

Den Lachs auf die Planke legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella, Reibekäse, Spinat, Schalotten und Cocktailtomaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschliessend das Topping auf den Fisch geben und leicht andrücken.

Den Grill auf ca. 180 °C vorheizen und die Planke mit dem Lachs indirekter Hitze für ca. 15 bis 20 Minuten garen, bis aus dem Lachs das Eiweiss austrit, so ist der Gargrad optimal und der Fisch noch schön saftig. Vor dem Servieren den Parmesan darüberstreuen.

WELCOME TO
EGGhead Village

Schweizer Bio/Demeter Lamm-Gigot low & slow niedergegart auf dem Big Green Egg

Rezept von
DURI CAMPELL

www.biggreenegghead.ch

- Lammgigot (= Lammkeule), mit Knochen
- Knoblauch
- Senf

Am Vortag Lammgigot mit Senf und Knoblauch einreiben. Evtl. einige Knoblauchzehen in den Gigot stecken. Alles mit Klarsichtfolien einpacken und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag lagern.

Big Green Egg auf 120° C vorheizen. KonvEGGtor (mit Füssen nach oben) einsetzen. Gusseisenrost darauflegen. Alles nochmals ein bisschen warm werden lassen, dann den Gigot mit Kerntemperaturfühler darauf legen. Egg schliessen und abwarten… Sobald die Kerntemperatur 50° C erreicht hat, Lammgigot herausnehmen, KonvEGGtor herausnehmen und Big Green Egg auf 180° C aufheizen. Dann Gigot auf Gusseisenrost kurz anbraten bis die Kerntemperatur 55° C erreicht hat. Gigot aus dem Egg nehmen und in Alufolie einpacken und so lange wie möglich ruhen lassen. Das Fleisch gart nun nach bis die Kerntemperatur ca. 60° C erreicht hat.

In der Zwischenzeit die Beilagen auf dem Big Green Egg zubereiten.

WELCOME TO EGGhead Village

Tarte Tatin

Rezept von
DURI
CAMPELL

www.biggreenegghead.ch

(für ein Backblech von 28 cm Durchmesser)

400 g Blätterteig, 3 mm dick ausgewallt
1,5 kg Äpfel
70 g Butter
70 g Zucker

Die Äpfel schälen, in Viertel schneiden und Kerngehäuse herausschneiden. Ofenblech mit der handwarmen Butter ausstreichen, den Zucker darüberstreuen und die Apfelschnitze sehr dicht darauf verteilen, und zwar so, dass die Schnitze stehen.

Das Blech in das auf 220° C vorgeheizte BGE schieben und etwa eine halbe Stunde warten, bis die Äpfel zusammenfallen und sich auf der Unterseite ein bräunliches Caramel bildet. Blech herausnehmen, Äpfel etwas vom Rand gegen die Mitte schieben und den rund ausgeschnittenen Teig darüberlegen, am Rand gut nach unten drücken! Teig mit einer Gabel perforieren und mit ein wenig Zucker bestreuen. Alles wieder in das 200° C heisse BGE zurück und während einer Viertelstunde fertigbacken. Herausnehmen und stürzen.

• WELCOME TO •
EGGhead Village

Kaiserschmarren

Rezept von
UWE
GRABHERR

www.veganerschreck.ch

150 g Mehl
3 Eier
30 g Zucker
Salz
Mich (nach Bedarf)
Fett

• WELCOME TO •
EGGhead Village

Schweinebauch aus dem Big Green Egg

Rezept von
ALBERT HUNZIKER

www.grillcenter.ch

1,5 kg Schweinebauch
300 g grobes Meersalz
BBQ-Rub

Auf der Fleischseite mit Rub einreiben.
Die Haut mit viel Meersalz bedecken.
Ca. 1 ¼ Std. indirekt bei 150 °C grillieren.

Dann Temperatur auf 230 °C und nochmals ca. 45 Minuten grillieren.

• WELCOME TO •
EGGhead Village

6 Stunden gegartes Pulled Pork auf Tessiner Brot

Rezept von
PHILIP MUTHER

www.thegreenegg.ch

- Schweinenacken
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Die Schweinenacken werden einen Tag lang in einer selbstgemachten Salz-Pfeffer-Olivenöl Marinade eingelegt, danach schön langsam bei 80° C 6 Stunden lang gegart. Serviert wird das Pulled Pork dann mit kleinen Apéro-Brötchen und on top eine hausgemachte BBQ-Sauce.

That's it

• WELCOME TO •
EGGhead Village

Ganzes Poulet gefüllt mit Heu und Appenzeller Alpenbitter und gegrillter Süsskartoffel

Rezept von
PATRICK PETRALLI

www.bbqfactory.ch

Appenzeller Poulet gefüllt mit Heu
Heu mit Appenzeller Alpenbitter befeuchten

Marinade für 1 Poulet
2 EL Olivenöl
2 EL Appenzeller Alpenbitter
1 TL Paprikapulver mild
2 EL Senf
1 EL Honig
¼ TL schwarzer Pfeffer gemahlen
¾ TL Salz

Alle Zutaten ausser Salz in eine Schüssel zu einer Marinade mischen und das ganze Poulet damit bestreichen, Salz kurz vor dem Grillieren beigeben, (wenn es nicht am Vorabend mariniert wird) mit dem Heu füllen danach auf den vorgeheizten Grill bei Indirekter Hitze legen Temperatur ca. 180° C, 1 kg Poulet ca. 1 Stunde

Süsskartoffeln
Süsskartoffeln schälen und vorkochen.
Nach dem Kochen in feine Streifen schneiden (wie Pommes) Erdnussöl begeben. *1 Süsskartoffel = 1 EL Erdnussöl*
Anschliessend auf den Grill ca. 10 - 15 Minuten

• WELCOME TO •
EGGhead Village

Roastbeef im Kartoffelbrotteig vom Big Green Egg

Rezept von
WERNI PFEFFER

www.greber-ag.li

(ca. 6 Personen)

ca. 1,2 kg Roastbeef (vom Metzger auf 40 °C vorbereitet)
ca. 800 g Paprika (gelb, grün, rot)
ca. 6 Stg. Lauch

für den Brotteig
750 g festkochende Kartoffeln
750 g Weizenmehl
etwas Mehl zum Bearbeiten
1 ½ TL Salz
1 ½ Pkt Trockenhefe
3 EL Rapsöl
1 ½ TL Zucker

BGE auf 200° C einstellen

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. 190 ml Wasser aufkochen und über die Kartoffeln geben. In einer zweiten Schüssel Mehl, Salz und Hefe vermischen, zu den Kartoffeln geben und alles verkneten. Auf einer bemehlten Fläche die Masse etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit Paprika und Lauch abwaschen, halbieren und putzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit Rapsöl überträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem BGE ca.15 Minuten garen, danach herausnehmen und auskühlen lassen.

Das BGE auf 200° C mit ConvEGGtor einstellen (ConvEGGtor Füsse nach oben, Rost einsetzen, Dutch Oven auf den Rost stellen).

Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal durchkneten, auf einem Backpapier ausrollen, füllen und zuklappen, Oberfläche mit einem Messer leicht einschneiden.

Auf dem Backpapier in den Dutch Oven legen und etwa 25 Minuten bei 200° C backen, Hitze auf 180° C reduzieren und etwa 30 Minuten fertig backen. (Brot knusprig, Kerntemperatur vom Roastbeef ca. 58° C)

Das Brot aus dem BGE nehmen, auf ein Gitter setzen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Nach Belieben noch ofenwarm aufschneiden und servieren oder vollständig auskühlen lassen.

Schichtfleisch-Coleslaw-Brötchen

Rezept von
ANDI
PORTMANN

www.greengrillers.ch

Schichtfleisch *(für 4 Personen)*
3,5 kg Schweinehals
400 g Bratspeck
3 Gemüsezwiebeln
2 Peperoni, rot
Magic Dust Rub
ca. 250 ml Lieblings-BBQ-Sauce

Als Erstes den Dutch Oven mit dem Bratspeck auslegen. Dieser schützt den Inhalt und gibt gleichzeitig seinen leckeren Geschmack ab.
Den Schweinehals in fingerdicke Stücke schneiden. Die grossen Zwiebeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Schweinehals-Stücke nun mit dem Magic Dust panieren und abwechselnd mit den Zwiebeln in den Dutch Oven schichten. Dazwischen Peperoni einschichten. Das ganze mit nicht zu viel aber auch nicht zu wenig BBQ-Sauce bekleckern. Speckmantel zuklappen und Deckel drauf. Big Green EGG bei direkter Hitze auf 180° C bringen und den Dutch Oven auf den Rost stellen. 2,5 bis 3 Stunden kochen lassen. Butterzartes und würziges Fleisch geniessen!

Coleslaw *(für 4 Personen)*
1 Weisskabis
1 Karotte
1 Zwiebel (klein)
200 g Mayonnaise
80 g Vollrahm
2 EL Weissweinessig
1 EL Zitronensaft
4 EL Zucker
1 TL Selleriesamen
Salz
Pfeffer

Weisskabis halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit einer fein geraspelten Karotte und einer gewürfelten Zwiebel vermischen.
Für die Sauce Mayonnaise, Sahne, Weissweinessig, Zitronensaft, Zucker und Selleriesamen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Selleriesamen in einem Mörser etwas zerstossen, damit sie ihr Aroma besser entfalten.
Die fertige Sauce über den Colslaw geben, gut vermischen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmal gut durchrühren.

WELCOME TO
EGGhead Village

Stefan's Kartoffel-Bärlauch-Brot mit geräuchertem Tomaten-Chutney

Rezept von
CHEF
DOMINIK
BENJAMIN
SCHMITT

www.chefdomcatering.ch

Bärlauchbrot

650 g Kartoffel mehlig kochend/passiert/abgekühlt
120 ml Milch
1 TL Zucker
1 Pr. Salz
20 g frische Hefe
30 g weiche Butter
3 EL Oliven Oil
2 Stück Eigelb
80 g Bärlauchpaste

1 Stunde gehen lassen. Bei 180° C circa 30 min backen.

Geräuchertes Tomaten Chutney *(für circa 800 g Chutney)*

4 kg grosse Tomaten. Einen Teil blanchieren und Concasse Tomaten Würfel (ohne Haut und Kerne) schneiden, den anderen Teil räuchern (Wisky-Eichenholz Chips, circa 15 min.) **Tipp:** Nur das Fleisch und nicht die Kerne verwenden.

60 g Zwiebel brunoise in der Pfanne mit Sonnenblumen Öl (2 EL) anschwitzen.

40 g Zucker darauf streuen und karamellisieren (schöne Bräune) lassen. **Tipp:** Nicht rühren, durch den Zucker gart die Zwiebel gleichmässig und wird nicht dunkel.

1 dl Grüner Veltliner (leicht trocken, süffig) Weisswein zum Ablöschen.

1dl weisser Kräuter Essig auch gerade dazu geben.

Die im Big Green Egg geräucherten Tomaten (Concasse, ohne Haut und Kerne) in der Pfanne leicht mitkochen. Unter ständigem rühren langsam einkochen lassen. Die Tomaten hälften. Falls sie immer noch Flüssigkeit ziehen, mit Agar Agar abbinden.

Ist die gewünschte Konsistenz da, mit Tomaten-Würz-Sauce von Wyberg, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

WELCOME TO
EGGhead Village

Beef Brisket (Rinderbrust Mittelstück)

Rezept von
RENÉ
WIDMER

www.prorest.ch

- 4,5 kg Rinderbrust, Mittelstück
- 100 g Senf en Grains
- 3 g Paprika rot
- 5 g Rohzucker
- 10 g Salz
- 1 g Pfeffer schwarz ganz
- 10 g Thymian, Zweiglein
- 1 g Koriander ganz
- 2 Stk. Kreuzkümmel, Messerspitze
- 5 g Oregano
- 1 kg Zwiebel geschnitten Ringe
- 1 kg Karotten gewürfelt
- 0,5 g Cayennepfeffer
- 3 g Rapsöl
- 1 Lorbeerblatt
- 700 g Bier dunkel
- 2 Stk. Knoblauchzehe
- 1 kg Bratenjus
- 200 g Butter

Vorbereitung:
Fleisch (Rinderbrust, Mittelstück) mit dem Senf und dem Dry Rub (Senf, Paprika,Rohzucker, Salz, Oregano, Thymian, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel) marinieren. Heiss anbraten (oder optional 2 Std. heiss im Big Green EGG bei 80° C bis 90° C räuchern). Fleisch auskühlen lassen. Zusammen mit der Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Lorbeerblatt und dem dunklen Bier (wenn möglich Brooklyn Brown Ale) vakkuumieren. Man kann das Fleisch optional auch einfach mit dem Rub einstreichen, anbraten (oder räuchern) und danach direkt im BGE ca. 10 Std bei 90 °C bis 110 °C im BBQ Klima garen!

Zubereitung: (Variante Sous vide)
Im Sous vide bei 64° C 24 Stunden garen. Herausnehmen und im Eiswasser abkühlen.

Biersud aus dem Beutel auffangen und fein passieren. Biersud aufkochen, mit dem Bratenjus ergänzen und auf mindestens 1/2 einreduzieren, mit Ketjap Manis abschmecken und mit der kalten Butter zu einer Sauce aufmontieren.

Servieren:
Das Fleisch mit dem passierten Brisket Fond erwärmen.

Dazu passt:
Ganzer Sellerie aus dem Big Green Egg (nur in Folie wickeln und weichgaren im BGE)
Galcots (grosse feste spanische Frühlingszwiebeln) einfach auf dem Feuer schwarz grillieren und nur die Mitte essen!
Haferwurz, Randen, Peperoni vom Feuer, Romesco Sauce, Cipolle Borettane

Cipolla Borettana in Balsamico

Rezept von
RENÉ
WIDMER

www.prorest.ch

(für 20 Gläser à 770 ml oder ca. 60 kleine Weck Gläser à 225 ml mit Blechdeckel)

6 kg Cipolla Borettana

Sud:
0,2 l Rotweinessig
1,0 l Weisser Balsamico
1,0 l Aceto Balsamico rot
0,7 l Portwein rot
1,5 l Wasser
1,0 kg Weisser Kristallzucker
0,8 kg Rohzucker
0,3 kg Meersalz
5 g Senfkörner
10 g gestossener Piment
12 Stk. Wacholderbeeren
20 g gestossener schwarzer Pfeffer
5 g Nelken
30 Stk. Knoblauchzehen
10 Stk. Lorbeerblätter
10 Stk. Zweige Rosmarin
10 Stk. Zweige Thymian

Rohzucker und Kristallzucker zusammen karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen, nachher Wasser dazugeben und Zucker auflösen. Essig und übrige Zutaten dazugeben und alles gemeinsam aufkochen, Zwiebeln dazugeben und im Sud offen ca. 3. Min. kochen lassen, entfernen und kurz etwas auskühlen lassen, parallel Sud ebenfalls etwas auskühlen lassen.

Pro Glas einfüllen:
(Gläser und Blechdeckel bei 120° C während 20 Min sterilisieren)
0,5 TL Senfkörner
0,5 TL schwarze Pfefferkörner
3 - 4 Stk. Korianderkörner
1 Stk. Thymianzweig
1 Stk. rote Chillischote klein oder ½ normale Grösse

Abwechslungsweise mit den abgetropften Zwiebeln einfüllen. Danach mit dem passierten Sud auffüllen, gut verschliessen und im Kombidämpfer bei 85° C 30 Minuten garen. Auskühlen lassen und geniessen!

Cipolla können so problemlos 1 Jahr oder etwas mehr gelagert werden.

Viel Spass!

• WELCOME TO •
EGGhead Village