

Bundesweites Grillen für Alumni & Co. am 02.08.2020 ab 13:00 Uhr



Lammsteaks mit gegrillten Tomaten und Champignons, Folienkartoffeln und Tzatziki (für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 -8 große Tomaten
- 4 - 8 große Champignons
- 4 Lammsteaks á 200g
- 4 große Kartoffeln
- 125g Butter
- Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, gemischte Kräuter nach Geschmack
- 2 Becher griechischer Vollmilchjoghurt
- 1 Salatgurke, 2 Knoblauchzehen, Schuss Olivenöl

Zuerst Tzatziki vorbereiten und kühl stellen

Salatgurke säubern und schälen, raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehen schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken. Erst Joghurt oder Quark und Olivenöl in einer Schüssel verrühren, dann Gurken und Knoblauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Zubereitung von Tzatziki eignet sich griechischen Joghurt. Alternativ geht auch Quark mit 40 % Fett und Vollmilch-Joghurt zu gleichen Teilen.

Kräuterbutter für das Gemüse zubereiten

Normale Butter warm werden lassen (125 gr.). Salz, Pfeffer, Kräutermischung und Knoblauchzehe (fein durch die Presse) in die Butter „einmassieren“. Kräutermischung besteht aus Thymian, Oregano usw.

Kräuter: Tiefkühlmischung, frische Kräuter oder getrocknete Kräuter. Tipps: Geschmack etwas intensiver gestalten, Kräuterbutter kann auch für Kartoffeln bzw. Fleisch verwendet werden (doppelte Menge machen, nicht verbrauchte Butter für spätere Anlässe einfrieren). Kräuterbutter in Tomaten bzw. Champions streichen.

Grilltomaten und -champignons

4 bis 8 Tomaten waschen, mit einem kleinen Löffel etwas der „Innereien“ herausheben. 4- 8 größere Champions nehmen und Stengel vorsichtig entfernen (Boden muss heile bleiben!) In die Hohlräume die Kräuterbutter füllen (je Gusto und Größe 1 guten Teelöffel voll).

Vorbereitung Lammsteaks und Kartoffeln

Die Lammsteaks in Kräutermarinade legen und ziehen lassen. Wir kaufen diese beim Fleischer unseres Vertrauens fertig eingelegt. Backkartoffeln in Alu-Folie einwickeln.

Durchführung unseres Grillvergnügens

Den Grill mit guter Holzkohle (z.B. Buchenholzkohle) zum gleichmäßigen Glühen bringen. In die Glut die Folienkartoffeln legen – Achtung: diese benötigen etwa 30 Minuten!

Tomaten und Champignons mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Öl bestrichenes Stück Alu legen, auf dem Rost ca. 15 Min. grillen (bis die Butter schmilzt und die Tomaten bzw. Champions ihre Konsistenz ändern). Man kann sie auch direkt auf den Rost legen, es geht schneller - mehr aufpassen.

5 weitere Minuten später die Lammsteaks von beiden Seiten scharf anbraten, bis eine gute „Bräunung“ zu sehen ist. Danach die Steaks in Grill-Schalen legen und auf dem Grill weiterziehen lassen. Das wäre mit einer Abdeckung ideal, am besten durch einen Kugelgrill realisiert. Mit dieser Abdeckung garen die Speisen weitere 10 Minuten und werden direkt vom Grill serviert. Alternative zu Grillschalen: tiefe Porzellanteller, andere Porzellanschalen

Den Tzatziki zu den Folienkartoffeln und dem Gemüse reichen. Wer mag kann auch noch extra Kräuterbutter auf sein Lammsteak legen.

Guten Appetit!